

pizza epasta

ITALIANA

n°01

Gennaio

2023

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIV



CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

Pad. D7 –
Stand 150

Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



TOUCH SCREEN 65K
Funzionalità
e semplicità
in un touch.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

INDUSTRIA 4.0
RISPARMI FINO AL

64%

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni** con **consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

ITALFORNI

La fiamma del gas dolce come la legna

Da oltre **60 anni** la nostra ditta progetta e costruisce bruciatori a gas per uso cottura specifici per **PANIFICI, PASTICCERIE E TORREFAZIONI**.

Oltre 20 anni fa abbiamo progettato il primo bruciatore **DRAGO ATMOSFERICO A DOPPIA FIAMMA VERTICALE** in grado di scaldare in modo uniforme la cupola del forno da pizza tradizionale, poi tanti altri hanno seguito questa nostra idea ma siamo stati i primi e ne siamo fieri.

I bruciatori in commercio, specie quelli provvisti di motore elettrico della concorrenza, concentrano il calore intorno al bruciatore stesso, tanto che il refrattario del fianco del forno diventa incandescente e nel piano di cottura si riscontrano differenze in negativo di oltre 100°/150° dalla parte opposta al bruciatore, così la gestione del forno è problematica e il consumo del gas risulta esageratamente elevato.

Nella nostra ampia gamma di bruciatori specifici per riscaldare i forni da pizza il top è il **DRAGO SIX**, l'unico al mondo che unisce due singoli bruciatori, ognuno con la propria regolazione del gas e dell'aria comburente, in un solo corpo. L'unico quindi che permette la regolazione indipendente su ogni singola fiamma della potenza del fuoco e della sua luminosità che è variabile in **6 STEP**, che moltiplicati per le due torce risultano essere **12 STEP** di fiamma gestibili dalla **CENTRALINA DRAGO SIX** a disposizione del pizzaiolo. La centralina **DRAGO SIX** permette quindi di impostare la temperatura di cottura desiderata ma anche di gestire la potenza della fiamma per evitare di bruciare la pizza anche a temperature di oltre 400°; inoltre per chi cuoce pizza napoletana c'è la possibilità di utilizzare la tipica fiammata con il **BOOSTER TEMPORIZZATO**, comandabile direttamente dalla centralina oppure a richiesta anche tramite un pratico **COMANDO A PEDALE** per la più ampia libertà del pizzaiolo.

Il **DRAGO SIX** è **INVISIBILE** all'interno del forno la sua fiamma è **LUMINOSISSIMA, SILENZIOSA** e **SCIVOLA** sulla parete del forno fino ad arrivare al centro della cupola, il piano di cottura così si riscalda in modo uniforme in tutta la sua superficie e incorpora il calore necessario alla cottura della pizza senza cedimenti durante l'intero ciclo di lavoro e con un **RISPARMIO DI GAS ASSOLUTO**.

Il **DRAGO SIX** è ormai conosciuto e apprezzato in tutto il mondo è il bruciatore più evoluto e performante oggi in commercio, è lo strumento che permette al pizzaiolo di gestire e addomesticare con facilità **la forza della fiamma** necessaria al suo forno in quel

preciso momento al fine di esaltare al massimo la cottura del proprio impasto e offrire sempre la pizza migliore alla propria clientela ed il **DRAGO SIX IN QUESTO NON CONOSCE RIVALI**.



Comando a pedale per funzione booster



Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

www.avanzinibruciatori.it

4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	GENNAIO 2023
AZIENDE	
Afinox	p. 85
Avanzini Bruciatori	p. 3
cameo	p. 53
Cerutti Inox	p. 103
Conserve Italia	p. 19
Cuppone	p. 13
Demetra	p. 39
Di Marco Corrado Srl	p. 37
Dr Zanolli	p. 45
Gam International	p. 91
Gi Metal	p. 11
Industria Alimentare Tanagrina	p. 25
Italforni	p. 2, 109
Kuma Forni	p. 59
Lactalis - Galbani	p. 77
Latteria Montanari	p. 31
Linea Dori	p. 71
La Torrente	p. 99
Mam - Eredi Malaguti	p. 79
Menù	p. 132
Millberg	p. 89
Molino Agugiaro e Figna	p. 21
Molino Braga	p. 43
Molino Casillo	p. 131
Molino Cosma	p. 63
Molino Dallagiovanna	p. 33
Molino Denti	p. 49
Molino Grassi	p. 27
Molino Naldoni	p. 15
Molino Pasini	p. 7
Molino Padano	p. 69
Sacar Forni	p. 125
Sanfelici	p. 81
Sitta	p. 73
Sunmix	p. 65
Tuttofood	p. 115
Vito Italia Srl	p. 9
Waico	p. 57

— Sommario —

6

EDITORIALE

di Antonio Puzzi

8-10

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12-14

PIZZA NEWS

a cura della redazione

16

RISTORAZIONE DOMANI

Il cibo è vita

di Giampiero Rorato



**La pizza è
napoletana
solo se Stg.
“Ma overo
faje?”**

di Antonio Puzzi

28

Iniziamo Bene.

Le frasi che non

vorremmo più sentire.

di David Mandolin

34

Diretto o Indiretto?

Questo
è il dilemma

di Antonio Puzzi

40

Ivano Veccia ed il Qvinto.

La pizzeria
(eccellente) più
grande di Roma.

di David Mandolin



**La parola
ai pizzaioli**

a cura della redazione

50

Sigep - AbTech: si riparte

a cura della redazione

L'ITALIA DOLCE 54

La pasticceria salata

di Domenico Maria Jacobone

60 La dura vita del goloso Gluten Free

di Alfonso Del Forno



L'ITALIA DOLCE

Vini e dolci

di Giusy Ferraina



L'ITALIA DOLCE

Il concetto di porzione ...e del Qb?

di Marisa Cammarano

82 Le pinse dolci di Marco Montuori

a cura della redazione

86 Come riconoscere il latte di qualità

di Caterina Vianello

92 30° Campionato Mondiale della Pizza: iscrizioni aperte!

94 Le uova: classificazione e guida alla scelta

di Caterina Vianello

97 Scuola Italiana Pizzaioli

100 Dolci Presìdi

a cura di Slow Food Italia



LA BIRRA

Birre e dolci

di Alfonso Del Forno

110 Rimini

di Giampiero Rorato



L'ITALIA DOLCE

"Il babà è una cosa seria."

Il Capriccio
di Capparelli
a Napoli

di Noemi Caracciolo

120 Pizza World Sharing - le menzioni speciali. 2° parte

124 Pesce & pasta: il connubio perfetto di Statiola

di Noemi Caracciolo

127 Un libro al mese

a cura della redazione

OSSERVATORIO HOST — 129 Host Milano 23

Torna nel '23 la fiera
dell'ospitalità che valorizza
la pizza contemporanea.

Editoriale

Antonio Puzzi

Dove andiamo? Dove ci porterà quest'anno incipiente? Quali saranno i suoi risvolti? Quali affetti riusciremo a tenere con noi? Sarà un anno di rinunce o di conquiste? Saremo più buoni o più cattivi? È strano come il nuovo anno ci porti da sempre domande e interrogativi sul futuro, eppure è solo una convenzione, un giorno sul calendario, una rotazione dell'asse terrestre e una rivoluzione completa intorno alla stella più luminosa che riusciamo a vedere a cui assegniamo molteplici significati, al punto che le religioni hanno da sempre associato il cambio dell'anno alla nascita di un dio: il Sole, poi Mitra, infine Gesù Cristo. Un bellissimo film di Luciano De Crescenzo invece ci poneva di fronte a un dilemma: e se il 1° gennaio fosse solo il 32 dicembre? Cosa cambierebbe per noi? Probabilmente sentiremmo meno il peso del cambiamento e quasi certamente ci renderemmo conto che ogni giorno la vita ci dà una sola possibilità di essere ciò che siamo.

“L'anno che sta arrivando tra un anno passerà”, ci ha insegnato a dire Lucio Dalla. Il movimento che sentiamo nel cuore, però, non riesce a vederlo con tanta semplicità. Quando riceverete questo numero, le feste saranno ormai un ricordo e forse starete iniziando il vostro breve ma meritato periodo di vacanze invernali (a meno che le vostre attività non siano in località sciistiche). Ecco, il mio buon proposito di quest'anno è quello di farvi in ogni mese un augurio diverso, un diverso “invito alla felicità”. A dettarmi questa riflessione sono diverse questioni personali ma anche professionali. La prima è che queste pagine saranno quelle che affolleranno i saloni del Sigep, la prima grande fiera del nuovo anno, tutta dedicata alla “dolcezza”. E allora il mio primo invito è quello di potere sperimentare la dolcezza nel vostro lavoro di tutti i giorni. Troppo spesso infatti sentite il peso della gestione di un locale, di amministrare il personale o viceversa di essere alle dipendenze di un Maestro o di uno Chef che non valorizza la vostra identità personale e professionale. Vi auguro di avere comprensione, di capire che dietro ogni lavoratore (capo o dipendente che sia) c'è una persona con i suoi affetti, i suoi limiti e le sue potenzialità. Rispettiamoci a vicenda, trovando il giusto equilibrio tra lavoro e vita privata, non trasformando necessariamente il business in “casa comune”. Avremo sicuramente un luogo di lavoro più umano e probabilmente anche più gioioso in cui vivere. Infiniti auguri di un 2023 ricco. Di successi, di vita.

nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIV - n.1 gennaio 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO

David Mandolin

PUBBLICITÀ

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraftlab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraftlab

IN COPERTINA

illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato,
Caterina Vianello, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

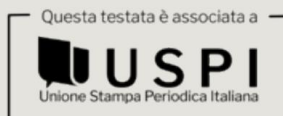
PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

a cura della redazione

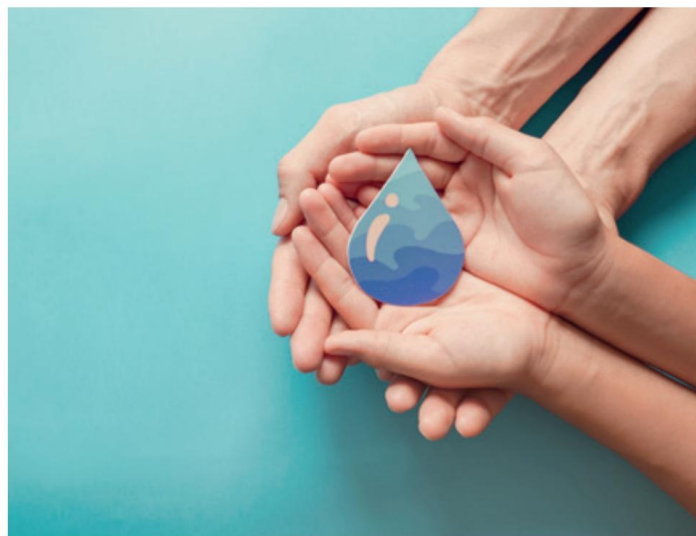
prima pagina

Parmigiano Reggiano: la cerimonia di premiazione dei vincitori dei world cheese awards 2022

Una cornice storica d'eccezione per celebrare il formaggio più premiato al mondo. Lo scorso dicembre, presso la Sala del Tricolore del Comune di Reggio Emilia, si è tenuta la cerimonia dedicata ai caseifici del Parmigiano Reggiano vincitori dei World Cheese Awards. Con ben 93 medaglie assegnate da una giuria di 250 esperti provenienti da oltre 30 paesi, la Dop più amata si è riconfermata per la decima edizione consecutiva la più premiata alla competizione internazionale di riferimento nel mondo dedicata ai formaggi, svoltasi a Newport, in Galles (Regno Unito). Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano, hanno partecipato all'evento Nicola Bertinelli, presidente, Riccardo Deserti, direttore, Carlo Mangini, direttore marketing, comunicazione e sviluppo commerciale, e Marcello Turini, chief business development officer.

Quest'anno la Nazionale del Parmigiano Reggiano era composta da 86 caseifici provenienti dalle 5 province del comprensorio: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del fiume Reno), Mantova (a destra del Po). Uno sforzo di gruppo che ha fruttato alla Nazionale 90 riconoscimenti: 2 Super Gold (miglior formaggio del tavolo, alla Latteria Sociale Centro Rubbianino e al Caseificio di Gavasseto e Roncadella, entrambi della provincia di Reggio Emilia), 17 medaglie d'oro, 33 d'argento, 38 di bronzo. A queste si aggiungono le 3 medaglie (un oro, un argento e un bronzo) riconosciute a tre caseifici che si sono iscritti indipendentemente al concorso.

«Siamo felici di poter celebrare in un luogo tanto denso di storia il Parmigiano Reggiano - ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio - che si è riconfermato il formaggio più premiato, sfidando oltre 4.000 concorrenti da 45 paesi del mondo. A tutti i presenti vanno i nostri complimenti e la nostra gratitudine, perché hanno saputo riconfermare i primati che appartengono alla nostra Dop. A Newport abbiamo vinto soprattutto grazie ai valori che legano il nostro prodotto al territorio: merito di una filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori e 305 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta».



Al via "a scuola di acqua: sete di futuro"

Torna "A Scuola di Acqua: Sete di Futuro", il nuovo progetto promosso da Sanpellegrino con ScuolAttiva Onlus per sviluppare la conoscenza dei temi legati all'idratazione e ai comportamenti sostenibili che nel corso del 2022 ha coinvolto quasi 800 bambini tra i 6 e gli 11 anni in sedici regioni italiane. La consapevolezza dell'importanza di bere a scuola è cresciuta del 12%, passando dal 45,9% al 58,3%, dopo la partecipazione al progetto educativo. Questo dato indica i benefici che i percorsi di sensibilizzazione portano ai bambini. L'acqua risulta essere la bevanda d'elezione (consumata nel 95,5% dei casi) a dimostrazione di come l'educazione a una corretta idratazione sia un tema trasversale che coinvolge la famiglia e la scuola.

Per i bambini di oggi la salvaguardia dell'ambiente è un valore molto importante, diventato parte integrante della vita di tutti i giorni: la predisposizione ad agire in modo sostenibile, con azioni concrete, sta entrando a far parte della loro forma mentis. La survey ha evidenziato, infatti, come l'85,4% dei piccoli non spreca acqua e cibo, e questa predisposizione è cresciuta del 27% dopo la partecipazione al progetto educativo. Anche la raccolta differenziata è ormai parte del loro DNA: viene praticata dall'82,9% degli studenti (in precedenza erano il 76,7%) che non getta a terra i rifiuti dimostrando grande rispetto e responsabilità. È aumentato dopo il progetto educativo il numero dei bambini che va a scuola a piedi o in bicicletta che è passato dal 59,4% al 74,2%.

Quasi il 100% dei bambini e delle bambine intervistati ricicla anche la plastica e la carta, dimostrando un generale aumento della consapevolezza riguardo ai materiali che possono essere riciclati a una maggiore conoscenza della "nuova vita" che potranno avere dopo il riciclo.



I sistemi di filtraggio olio più innovativi al mondo!

Il vero **microfiltraggio** per olio di frittura:
PIÙ FILTRI, PIÙ RISPARMI



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

dal **21** al **25** Gennaio 2023
Pad.: **B2** Stand: **007**

Venite a scoprire in anteprima i nuovi modelli **VITO VL** e **VITO VM**

- Risparmio olio fino al 50%
- Olio pulito in 5 minuti
- Friggitrici sempre pulite
- Fritti di alta qualità e perfetti nel tempo



www.vitoitalia.it #vitofilter Tel. 0438 460235



Infoline Whatsapp
345 5515644



Premiati in Umbria gli undici vincitori della seconda edizione del concorso nazionale “Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola”

Ti è svolta lo scorso dicembre a Perugia, presso la sede della Camera di Commercio dell’Umbria, la cerimonia di proclamazione dei vincitori della seconda edizione del concorso nazionale “Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola”, nato con l’obiettivo di promuovere il settore delle olive da mensa, sostenendo le imprese olivicole nel miglioramento della qualità del prodotto, nella valorizzazione della tipicità e nella diversificazione della produzione.

Ecco gli 8 premi assegnati, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, per le quattro categorie in gara:

Per la Categoria olive al naturale - fermentate al naturale

1° Classificato

– l’azienda Terre Salentine soc. agr. semplice – Puglia

2° Classificato – cooperativa la Peranzana Alta Daunia – Puglia

Per la categoria olive disidratate e/o raggrinzite

1° Classificato

– l’azienda Americo Quattrococchi – Lazio

2° Classificato

– l’azienda Feudo Euchinia di Dugo Vincenzo – Sicilia

Per la categoria olive conciate – lavorate con il metodo Castelvetro

1° Classificato – la Società Agricola Pisciotta – Sicilia

2° Classificato – l’azienda Terramia Soc. Coop. – Sicilia

Per la categoria olive conciate – lavorate con il metodo Sivigliano

1° Classificato

– l’Azienda Agricola Capuano – Puglia

2° Classificato

– l’azienda L’Olivicola Casolana – Abruzzo

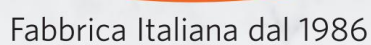
L’incontro, moderato da Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell’Umbria, ha visto la partecipazione, del Presidente della Camera di Commercio dell’Umbria e del Comitato di coordinamento dell’Ercole Olivario, Giorgio Mencaroni, al quale è stato affidato il compito di rivelare i nomi dei vincitori.



Il presidente ha ribadito le finalità che hanno indotto gli organizzatori dell’Ercole Olivario a introdurre una specifica sezione dedicata alle olive da mensa: “Il settore delle olive da tavola rappresenta, per le aziende olivicole italiane, non solo un pezzo della storia e della cultura dell’olivo in Italia, ma anche un’interessante opportunità di sviluppo e di diversificazione produttiva. Le cospicue potenzialità di crescita di questo segmento produttivo sono dovute sia allo sbilanciamento tra consumi interni elevati e produzione nazionale ancora molto limitata, sia alla tendenza all’incremento dell’export che, se supportata da adeguate strategie di sviluppo e efficaci piani d’investimento, potrebbe essere fortemente potenziata”. Una Menzione di Merito al territorio è stata assegnata alla regione Puglia, che ha presentato il maggior numero di campioni di “Olive da Tavola” in concorso.



Gi. Metrol c'e-



L'organizzazione mondiale per le relazioni internazionali (WOIR) proclama il 2023 l'«anno del cibo»

828 milioni di uomini, donne e bambini soffrono di grave denutrizione in ben 55 Paesi: a metterlo in evidenza è la World Organization for International Relations (WoirNet.org). Per sottolineare l'estrema urgenza di ripensare al modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito e consumato, l'organizzazione fondata nel 1978 allo scopo di preservare la pace e l'armonia nel mondo proclama il 2023 "WOIR International Year of Food". Ogni anno si spreca il 36% del cibo prodotto a livello globale per il consumo umano. Nei Paesi più industrializzati, come l'Italia, si tratta per il 78% di alimenti gettati via dai consumatori e per il 22% di scarti del processo di produzione e di trasporto. I dati sono emersi dal rapporto congiunto della FAO, IFAD, UNICEF, WFP e WHO (The State of Food Security and Nutrition in the World, edizione 2022), che mettono in evidenza anche un divario di genere: nel mondo a soffrire di insicurezza alimentare moderata o grave è il 31,9% delle donne, rispetto al 27,6% degli uomini. La World Organization for International Relations afferma dunque la necessità improrogabile di cambiamenti radicali nel modo in cui le società producono e consumano. E per questo proclama il 2023 "Anno del Cibo" (WOIR International Year of Food), sottolineando la necessità di focalizzare l'attenzione dei governi e dell'opinione pubblica su una tematica così importante per la sopravvivenza dell'intero pianeta.



La Linea Pizza Molino Grassi si allarga: Napoletana e Romana protagoniste a SIGEP

Si chiamano Napoletana e Romana e sono le due new entry della Linea Pizza Molino Grassi: palco d'eccezione su cui verranno presentate queste nuove farine professionali sarà SIGEP (Rimini, dal 21 al 25 gennaio), dove il molino parmense presenzierà con un grande spazio presso il padiglione D5 stand 80.

Napoletana e Romana sono frutto della Ricerca e Sviluppo Molino Grassi messe a punto da Christian Zaghini e Nicola Ascani in collaborazione con Diego Vitagliano, e vanno nella direzione che l'Azienda persegue: affiancare il professionista di oggi per accontentare un cliente sempre diverso ed esigente, dando un servizio con un "quid" in più. Per l'azienda parmense la pizza di oggi - e quella del futuro - non fa rima solo con lievitazione, ma anche con ingredientistica, forma, creatività. In questo scenario, un alleato d'eccellenza in termini di ingredienti diventa fondamentale per il professionista odierno.

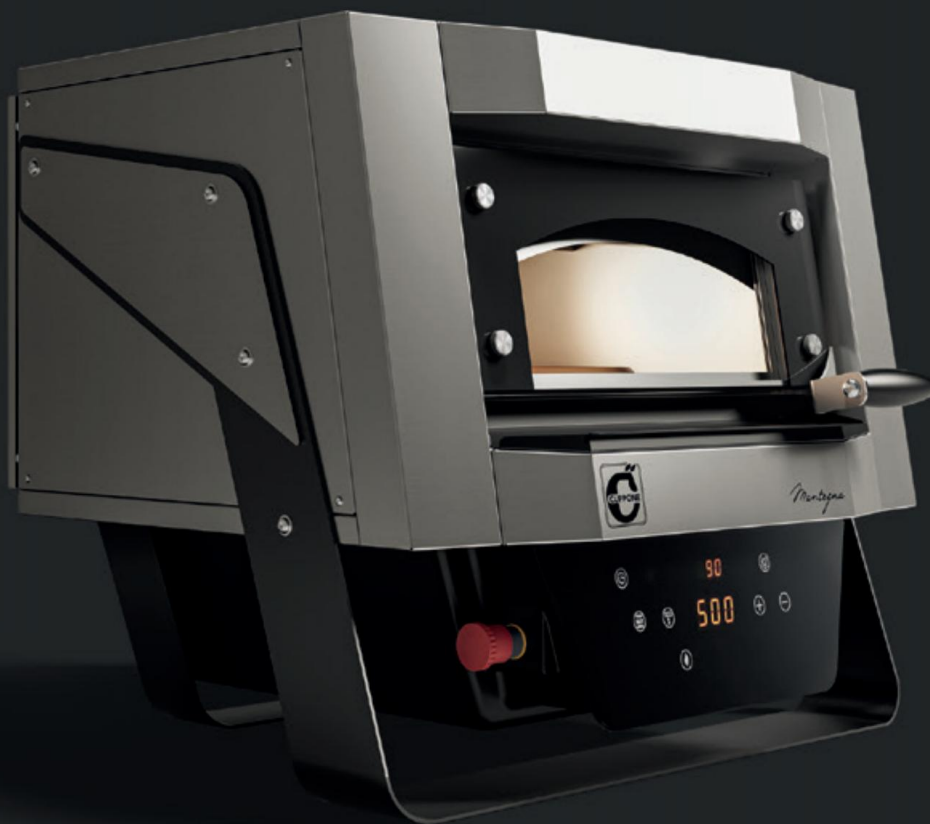
Ecco che arriva la Napoletana Molino Grassi, una farina tipo 0 con germe di grano, studiata per le esigenze in fatto di pizza nel segno della migliore tradizione partenopea. Due versioni per altrettanti impasti dedicati: una per corte/medie lievitazioni e impasti diretti, e una per medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Denominatore comune: formulazione studiata per favorire lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza, così da esaltare l'esperienza sensoriale del consumatore.

La Romana Molino Grassi è invece una miscela per pizza alla pala, in teglia o padellino, anche qui in due versioni diverse per impasti dedicati: una versione con meno fibre per impasti dalla colorazione chiara - ma senza rinunciare ad un bilanciato apporto nutritivo - e una dai toni più ambrati che esalta il valore, il gusto e i sapori di una volta, per un risultato più rustico. In entrambe le opzioni, si tratta di una miscela dall'alto valore nutrizionale, con germe di grano termotrattato e riso per accentuare la croccantezza e la leggerezza del prodotto finito. Studiata per alte idratazioni, offre la possibilità di precottura. Il risultato? Un'esperienza di consumo che esalta la profumazione e la croccantezza rispetto agli impasti tradizionali.



HEat.
smART.

Cuppone presents **Mantegna**.
The first electric rotating single pizza oven.



**One Pizza.
Perfect. Always.**



f in You
Tube
www.cuppone.com

CUPPONE
since 1963

a cura della redazione



Sirman spa presenta Ætna - Nuovo forno elettrico professionale per pizzeria

Adato per ogni tipologia di pizza: classica, pala, teglia, gourmet e per pinsa romana.

Dotato di display touch screen da 5" intuitivo, che permette una facile e precisa regolazione elettronica di tutti i parametri di utilizzo: il controllo separato della temperatura delle resistenze superiori e inferiori oppure con una sola sonda in camera e percentuale di potenza cielo e platea, l'impostazione del pre-riscaldamento giornaliero e settimanale, l'apertura dello sfianto aria, la memorizzazione dei parametri di cottura in base al tipo di pizza.

È dotato della funzione Energy Saving che alterna il funzionamento cielo e platea per abbassare la potenza di picco assorbita. Lo sportello della camera di cottura è agente su perni corazzati. La distribuzione del calore sul refrattario è perfettamente uniforme e garantisce cotture perfette, senza calo delle performance infornata dopo ogni infornata. La potenza è 9.6 Kw. Le misure disponibili: 105x70 e 85x70. Accessori: cappa aspirante e armadio di lievitazione da 12 cassette.

**Il forno Ætna sarà visibile e in funzione
al SIGEP DI RIMINI, PADIGLIONE B1,
STAND 114 DAL 20 AL 25 GENNAIO!**



Molino Naldoni lancia Smorfia®, la farina dedicata alla Pizza Napoletana



Nata dalla collaborazione tra i reparti R&D e Controllo Qualità, Smorfia® è la novità di Molino Naldoni che coniuga i migliori grani 100% italiani alle eccellenti performance nell'impasto della Vera Pizza Napoletana.

"Oggi i clienti hanno le idee molto chiare riguardo la pizza, sono esigenti rispetto alle materie prime e amano cornicioni alti e impasti leggeri, ad alta idratazione. Noi siamo al fianco dei pizzaioli professionisti e abbiamo studiato un prodotto perfetto per soddisfare il cliente." – Afferma Alberto Naldoni, Amministratore Delegato.

Chiamata così perché richiamante decisamente la napoletanità e l'evocazione di un libro dei sogni che porta fortuna, prima di essere rivelata, Smorfia® ha subito un lungo iter di approvazioni e test interni. Non solo analisi in laboratorio anche tantissime prove pratiche realizzate dalla squadra di tecnici ed esperti pizzaioli di Naldoni in Italia e all'Estero che, dopo un lungo periodo con le "mani in pasta", hanno promosso Smorfia® come farina ideale per pizza napoletana approvata ufficialmente anche da parte dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Con una forza di 290W, questa farina necessita di una idratazione di circa il 60/65%. In cottura a 400/450 gradi per 90 secondi offre il meglio in termini di alveolatura del cornicione e leggerezza dell'impasto ed è ottenuta da soli grani italiani. Con Smorfia® la pizza napoletana diventa "Made In Italy" a 360°, a partire dalla semina del chicco di grano, fino al prodotto finito riconosciuto come italiano in tutto il mondo.

Il consiglio dell'esperto

"Smorfia® dà forma alla versione moderna della pizza tonda classica che rappresenta oggi la tendenza più diffusa a livello internazionale. Adatta ad una lievitazione di circa 30h a temperatura ambiente (+18°C) come da disciplinare internazionale ufficiale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana." Piero Asaro, Technical Manager e pizzaiolo di trentennale esperienza!

<https://www.molinonaldoni.it/le-farine-del-molino-naldoni/>

La migliore pasticceria inizia qui.

100% naturali
senza enzimi
e additivi chimici

studiate per
le diverse
preparazioni
di pasticceria

ideali per
le lavorazioni
artigianali

per impasti
facilmente lavorabili
e stabili nel tempo



VI ASPETTIAMO
AL **SIGEP** DI RIMINI
21-25 GENNAIO 2023
PAD. D5 STAND 080



Ginevra tipo 'o'

W 120 | P/L 0,45 | proteine >11%

La farina per biscotti,
crostate e pasta frolla



Nizza tipo 'o'

W 250 | P/L 0,60 | proteine >12%

La farina per bigné,
ciambelle e pan di Spagna



Praga tipo 'oo'

W 350 | P/L 0,55 | proteine >14,5%

La farina per croissant,
kräpfen e pasta sfoglia



Vienna tipo 'oo'

W 440 | P/L 0,60 | proteine >16%

La farina per panettoni,
pandori e colombe



molinonaldoni.it



Ristorazione
domani

IL CURO IN VITA

di Ciampiero Rorato

" Il cibo è vita, nutrimento, è veicolo di valori, cultura, simboli e identità, il cibo è socialità, il cibo è politica (e per questo mai riducibile a sola questione partitica). Mangiare è un atto essenziale per la vita dell'uomo, ma richiede coscienza e consapevolezza. In questa logica, demonizzare la ricerca o idolatrarla sono due estremi che derivano dalla banalizzazione della realtà, non dalla sua semplificazione." Mi ha colpito molto questo passaggio d'una lettera scritta dall'illustre accademico pontificio Andrea Ciucci e dalla celebre studiosa e innovatrice Sara Roversi al direttore del Corriere della Sera e penso che

quanto scrivono i due grandi intellettuali sul cibo non sia un ragionamento astratto ma riguardi ciascuno di noi nel nostro quotidiano lavoro.

Se sappiamo che "il cibo è vita" il cuoco, il pizzaiolo, il ristoratore, ma anche chi cucina in casa sa di avere un compito fra i più importanti per la vita delle persone. Non importa come uno si veste, che lavoro svolge, come trascorre il suo tempo libero; queste cose non incidono sulla realtà di fondo della vita. Ma se uno mangia male ne va di mezzo la sua salute e la sua vita stessa. Ci sono argomenti sui quali riflettiamo poco, a volte nulla, eppure sono fondamentali per la nostra esistenza.

NELLA RISTORAZIONE

Se si è convinti che "il cibo è veicolo di valori, cultura e identità", cosa verissima, il cuoco che lavora nella cucina d'un ristorante e il pizzaiolo davanti al suo forno hanno (devono avere se ci pensano un attimo) anche la consapevolezza del grande valore del proprio ruolo. Nutrire il prossimo non è un mestiere come tanti altri, perché significa partecipare a salvaguardare la vita altrui, anche a migliorarla, regalando salute e felicità. Non è certo poco, anche se per molti, per troppi operatori, l'essere cuoco, l'essere pizzaiolo

è solo un mestiere che obbliga a lavorare anche il sabato e la domenica. Non è così. Perché devono essere consapevoli che "il cibo è socialità", ha cioè la capacità di consolidare rapporti umani, amicizie, affari. Riflettiamo su questa verità che ci aiuta a diventare consapevoli di quanto può contribuire il cibo a rafforzare rapporti umani in tutti i sensi; anche, a volte, per finalità economiche ovvero parlare di affari e stringere accordi e allora capiamo quanto sia importante chi in cucina o in pizzeria lo prepara.



Ristorazione
domani



L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Se “mangiare è un atto essenziale per la vita dell'uomo” dobbiamo anche sapere che il prepararlo “richiede coscienza e consapevolezza” anche nelle industrie che preparano alimenti. E allora, assieme ai due autori della lettera al Corriere, mi rivolgo idealmente alle tante belle industrie alimentari italiani delle quali si servono ristoratori e pizzaioli. Per preparare oggi alimenti che poi ritroviamo negli scaffali dei supermercati o che vengono acquistati direttamente da cuochi e pizzaioli, c'è alle spalle un grosso, importante e spesso costoso lavoro di ricerca che va conosciuto e rispettato.

E come lavorano queste industrie? Con quali obiettivi? Ci sono industrie che partono dopo aver compiuto una seria “analisi dei fabbisogni di cambiamento dei comportamenti e delle abitudini degli esseri umani, e cioè di quei fattori che tanto incidono sulla crisi climatica” e magari, per rispettare la terra e non produrre CO2 arrivano a realizzare un'alimentazione a base di proteine alternative ottenute in laboratorio da ortaggi nati da un'agricoltura senza terra e da altre proposte che le TV descrivono come “cibo del futuro”. È di questo che abbiamo bisogno o di qualcosa che nasce da una diversa visione per l'umanità che ha già superato le otto miliardi di unità?

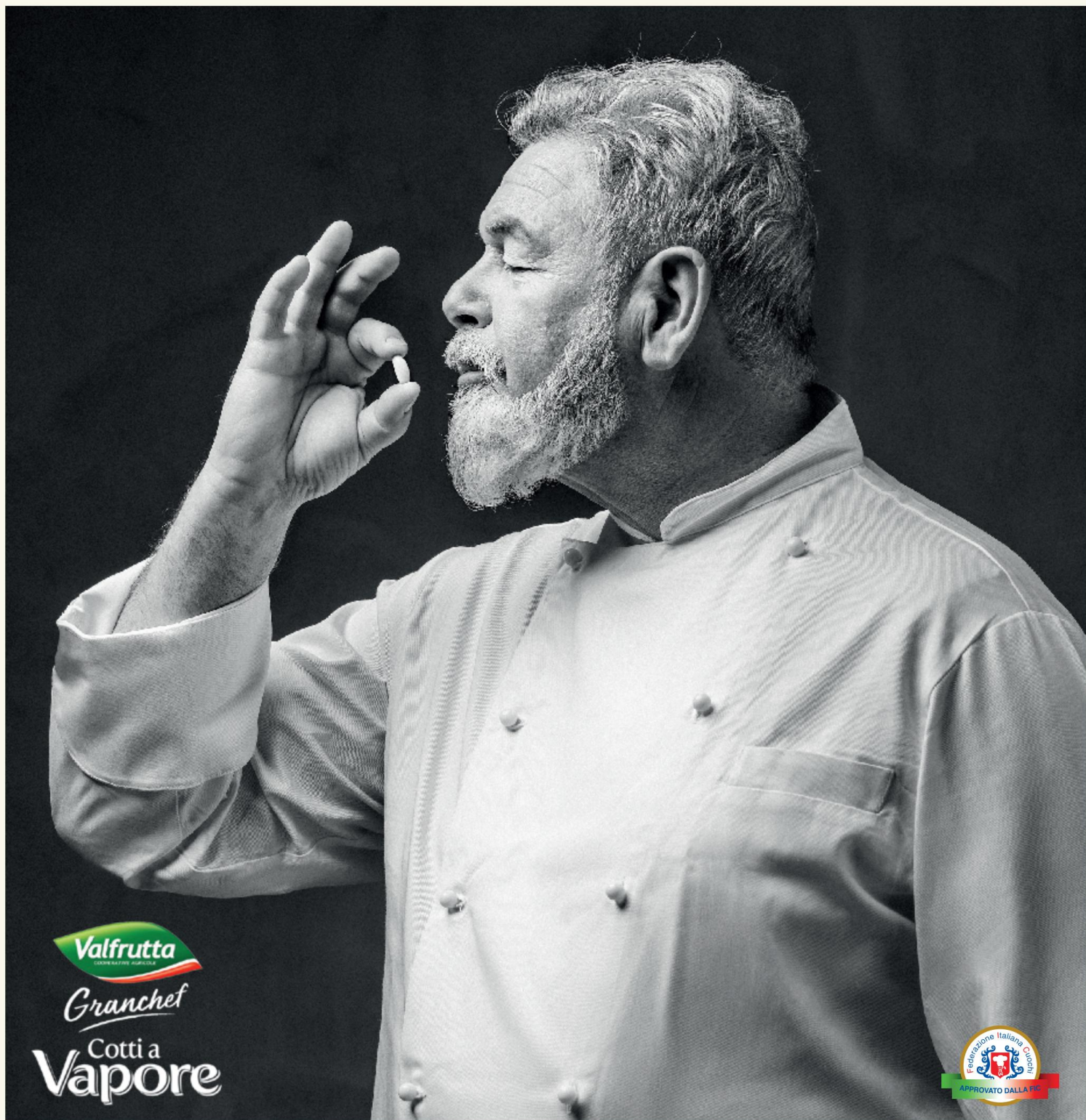


UN CIBO PER TUTTI

Ogni persona che lavora nel modo della ristorazione, a cominciare dai pizzaioli e dai cuochi che leggono queste pagine, ha interesse a sapere il ruolo che ha e deve avere la cucina oggi e domani.

Abbiamo tutti affermato, dopo la pandemia che ha colpito l'umanità, che non sarà più come prima e che davanti a noi ci sono già molti cambiamenti, anche nel cibo. E non tutti i cambiamenti che abbiano iniziato a vedere sono buoni, come la guerra in Ucraina scoppiata il febbraio dello scorso anno con l'invasione dell'esercito russo, guerra che ha sconvolto tutta l'Europa e non solo.





Valfrutta
GRANCHÉF
Cotti a
Vapore



PER AMORE DELLA BUONA CUCINA, ABBIAMO ESALTATO I SAPORI DELLA NATURA.

Legumi, cereali, verdure: una linea completa di **cotti a vapore**, che garantisce agli chef ingredienti di alta qualità, genuini, buoni e pronti da utilizzare, senza sprechi e senza perdite di tempo.

Scopri l'intera gamma su www.valfruttagranchef.it



Ristorazione
domani

RESTANDO AL CIBO, DI QUALI CAMBIAMENTI ABBIAMO BISOGNO?

Hanno scritto con grande sapienza Ciucci e Roversi: "I cambiamenti di cui l'umanità ha bisogno - e ha bisogno in fretta - sono cambiamenti di modelli, cioè di una casa nuova, anche per gli strumenti tecnologici che fortunatamente possediamo.

La grande sfida della nostra era è riuscire a nutrire l'uomo (tutti gli uomini, nessuno escluso) in modo sano, avendo cura per l'ecosistema che lo accoglie. L'umanità potrà adattarsi ai grandi cambiamenti che stiamo vivendo solo rimettendo la vita (degli uomini e dell'intero pianeta che abitano) al centro."

In questa realtà e con questa prospettiva di un cibo sano e sufficiente per tutti gli esseri umani si trovano anche il nostro pizzaiolo e il nostro cuoco, protagonisti della grande storia dell'alimentazione umana che si concretizza in ogni pizzeria e in ogni ristorante del mondo. E che questa visione sia reale lo vedremo concretamente ancora una volta il 18 e 20 aprile prossimo, quando ci incontreremo a Parma, con pizzaioli figli di tante culture e di tante espressioni della civiltà umana, che arriveranno da ogni parte del pianeta a competere assieme, gioiosamente, nel Campionato Mondiale della Pizza ormai arrivato alla sua trentesima edizione.





MIA X



MIA X è una farina di tipo “1” che grazie al suo esclusivo processo di macinazione garantisce alti livelli di salubrità e ottima lavorabilità in tutti i tipi di impasto ad alta idratazione. I suoi profumi caratteristici, la rendono perfetta per preparare pizze più gustose, profumate e leggere. **MIA è il futuro della farina, rivoluzionato!**



BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO
IL 14 MARZO 2018

La **MACINAZIONE INTEGRATA®** Autentica associa una sapiente e calibrata pulitura del grano con due tipologie di molitura: quella tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri.



SCOPRI TUTTA
LA GAMMA
DI FARINE
LE 5 STAGIONI





La pizza è napoletana solo se STG

...

“MA OVERO FAJE?”

di Antonio Puzi

**“Pizza, pizza, pizza...
Qui si parla, si parla e
non si mangia mai”**

diceva una giovanissima e bellissima Valeria Moriconi, interprete di Pupella nella trasposizione cinematografica di *Miseria e nobiltà* del 1954, il film nel quale fu consacrato al ruolo di Felice Sciosciammocca l'inarrivabile principe della risata, Totò.

Oggetto della discussione era una “pizzella” ricevuta in dono da Peppiniello, al secolo Franco Melidoni, che il bambino aveva sciaguratamente messo in tasca insieme a una lettera che il padre, Totò, gli aveva chiesto di consegnare al “cavaliere”, colui che avrebbe potuto aiutarli a combattere la miseria e che invece aveva rifiutato la lettera, perché unta dall'olio della pizza.

Quella “**pizzella**”, anche se rigorosamente piegata a portafoglio, dal 5 febbraio 2010 è nota come Pizza napoletana STG, Specialità Tradizionale Garantita dell’Unione Europea. E prima? Era semplicemente “pizzella” o “pizza”. E fu proprio questo uno dei motivi per cui non si richiese contestualmente la riserva del nome. In pratica, veniva codificato un

disciplinare, nato dalla sapienza e dalla pratica quotidiana di circa tre secoli ma si comprendeva bene che quello era solo uno dei possibili modi in cui la pizza si esprimeva nella “sua” Napoli: un prodotto vivo, come l’impasto e dunque in continua evoluzione, un prodotto impossibile da tenere fermo tra le catene di una norma giuridica.



Secondo la ricetta codificata,

“la «Pizza Napoletana» STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dalla farcitura”.

E, per preparare l’impasto, ci spiega che:

“Si versa un litro di acqua nell’impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l’impastatrice e si aggiungono gradualmente 1 800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L’impasto deve essere lavorato nell’impastatrice preferibilmente a forcilla per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un’unica massa compatta”.

Niente lievito madre, dunque, attenzione!

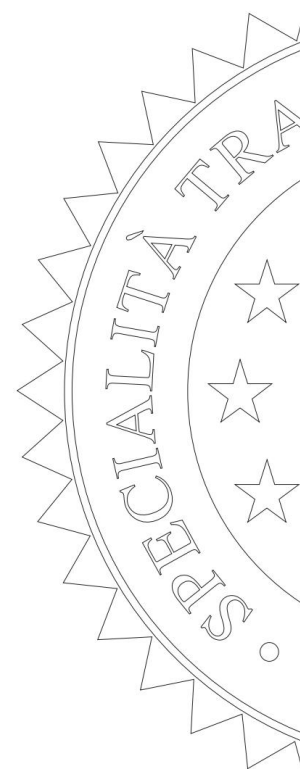
Ma veniamo ai tempi di lavorazione:

“L’impasto, una volta estratto dall’impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall’evaporazione dell’umidità rilasciata dall’impasto stesso.

Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. [...] Una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive”

8 ore di lievitazione e consumo entro le 6 ore successive, dunque! Sfidò chiunque a trovare un pizzaiolo che oggi si riconosca anche lontanamente in questa descrizione.

È un disciplinare sbagliato? Assolutamente no, ma la pizza nel frattempo si è evoluta e soprattutto sono cambiati gli atteggiamenti delle due associazioni che maggiormente rappresentano la categoria: l’Associazione Verace Pizza Napoletana e l’Associazione Pizzaiuoli Napoletani. In particolare, è cambiato (di recente) il Disciplinare dell’Associazione Verace Pizza Napoletana, il quale riconosce da un paio d’anni l’utilizzo del lievito madre e anche l’impiego delle farine più grezze.





Questo è naturale perché la pizza, come dicevamo nell'incipit di questo articolo, è come l'impasto che la caratterizza, un prodotto vivo, in continua evoluzione e le norme che provano a imbrigliarla non potranno che essere disattese in breve tempo. Ed è questa la ragione per cui la scelta nel 2010 di non richiedere la "riserva del nome" fu molto saggia. Ma cosa vuol dire? Vuol dire che si poteva scegliere liberamente di certificare la propria Marinara e la propria Margherita come STG ma anche di chiamare "pizza napoletana" ciò che non corrispondeva al disciplinare.

La svolta però è arrivata con la richiesta del cambio del regime di protezione da "senza riserva del nome" a "con riserva del nome" al fine di salvaguardare la registrazione del prodotto in questione, dopo che è stata abolita la possibilità di registrare nomi di prodotti agricoli e alimentari come Stg senza riserva d'uso del nome. In pratica, nel 2015 il Ministero delle Politiche Agricole fu "costretto" a inserire nella Gazzetta Ufficiale del 25 novembre la tutela del nome. A sollecitare tale scelta - temendo il depennamento del riconoscimento STG - sarebbe stata (secondo quanto ha dichiarato Ettore Rosati, Direttore di Fondazione Qualivita, a Francesco Seminara in un'intervista per *La Repubblica*) l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani. Eppure sono proprio loro oggi i primi a schierarsi contro: era presidente allora Sergio Miccù, lo è ancora oggi. Nessuno in Europa ha fatto opposizione alla richiesta pubblica, lasciando via libera all'iscrizione con riserva del nome Pizza Napoletana Stg.

A dire il vero, questa notizia - comunque attesa, sebbene non annunciata - non ha destato grandi attenzioni nelle associazioni di categoria e neppure tra gli addetti ai lavori. Parlano poco anche i grandi giornalisti enogastronomici mentre Coldiretti addirittura esulta, affermando in una nota: «Se la "Pizza Napoletana" non avrà tutte queste caratteristiche, si configurerà un illecito sul quale l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi (Icqrf) è già al lavoro per aggiornare le relative disposizioni sanzionatorie inerenti alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari». Il nuovo regolamento è entrato in vigore il 18 dicembre e, sempre secondo Coldiretti, «mette finalmente in sicurezza la fama internazionale di un piatto simbolo del Made in Italy».





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Personalmente invece ritengo che le implicazioni saranno molteplici se non si corre ai ripari. Non vedo infatti buone nuove in vista. In primis perché non esiste un consorzio di tutela ma un organismo dei produttori bifronte, costituito sia da Avpn che da Apn e - come sappiamo - le due associazioni hanno ormai visioni abbastanza contrapposte nonostante - per il bene della pizza - spesso organizzano appuntamenti di discussione in modalità congiunta. In secondo luogo, perché esiste la "tutela ex officio". In sostanza, in qualsiasi paese Ue nel quale venga rinvenuto un prodotto che si rifà in maniera evidente a un prodotto tutelato da un marchio Ue, le autorità del Paese nel quale il falso è stato rinvenuto sono tenute a inter-

venire a tutela di una denominazione d'origine o indicazione geografica protetta. E questo dovrà avvenire anche in Italia. Ciò significa che - anche in assenza di denuncia - i pizzaioli che non certificheranno le proprie pizze (Marinara e Margherita) come STG, secondo il Disciplinare che abbiamo ricordato qualche riga fa, non potranno avvalersi del nome "pizza napoletana", pena denuncia per frode alimentare da parte delle stesse forze dell'ordine. E cosa accadrà ai nomi delle due associazioni di categoria? Potranno ancora usare "pizza napoletana" nella dicitura se il disciplinare rispettato dagli aderenti è ormai diverso da quello STG? Si rischia dunque il paradosso: in Europa si farà pizza napoletana e a Napoli e in Italia probabilmente no.



Eppure, le vie per cambiare rotta e sfruttare a favore dell'Italia questo riconoscimento ci sono tutte: intraprendere un percorso di aggiornamento del Disciplinare, costituire un Consorzio, consentire deroghe al disciplinare per la zona di origine della STG. E probabilmente una salvezza potrà arrivare da una registrazione preesistente, quella voluta dall'Associazione Verace Pizza Napoletana nel 1998: la Norma UNI 10791 Verace pizza napoletana artigianale, realizzata insieme all'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e regolata proprio secondo strumenti comunitari.

Mentre dunque si celebra il riconoscimento Unesco del 2017, meglio non dimenticare che un'altra pizza è possibile. E sinceramente è di una banalità disarmante leggere post di imprenditori e di pizzaioli che scrivono (per difendere il loro prodotto, fatto in maniera

non aderente al Disciplinare): "a pizza è pizza" oppure "la pizza è di Napoli, anche se l'Unione Europea non la pensa così". Ancora? Nel 2023? A me hanno ricordato una celebre gag di Vincenzo Salemme, Carlo Buccirosso e Nando Paone in "E fuori nevicava", nella quale alla risposta di Enzo (Salemme) che dichiarava le sue origini napoletane, Cico (Paone) rispondeva: "E famme 'na pizza", sentendosi però rispondere da Salemme: "E basta con questi luoghi comuni". Ed è proprio quello che viene voglia di dire a me. Forse è ora di crescere e capire che se vogliamo affermare il nostro nome nel mondo dobbiamo farlo "ex legem". Ed è facile capire il perché: cosa fareste se qualcun altro aprisse un locale con il vostro stesso nome, che magari è anche un marchio registrato?

Non credo ci sia bisogno che a rispondere a questa domanda sia io.

tutta la pizza del mondo



Molino Grassi dedica una gamma completa di farine all'universo pizza: una risposta concreta alle esigenze di oggi.

Vieni a scoprire le **nostre novità a SIGEP 2023**. Demo, incontri e approfondimenti per **una pizza eccezionale, sempre e ovunque**.

per saperne di più:

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

21-25 gennaio 2023
Pad. D5 Stand 80

www.molinograssi.it

INIZIAMO BENE,

Le frasi che
non vorremmo
più sentire

di David Mandolin



Immaginiamoci la scena

CHI: Pizzeria "Il Maestro - Pizza bio a Km zero. Solo prodotti freschi"

QUANDO: Sabato estivo di ferragosto, esterno sera

DOVE: Pizzeria in riva al mare

NOTE: 38° gradi esterni, 380° percepiti al forno



ORE 21:30

Arrivano in 90 secondi di lavoro 6 richieste diverse.

Cameriere 1:
capricciosa abbondante pomodoro, prosciutto e funghi senza mozzarella, diavola con poco salamino.

Cameriere 2:
panna cotta, decaffeinato ristretto in tazza grande con dolcificante, limoncello. Se possibile offerto. Chiedono sconto.

Cameriere 3:
spaghetti alle vongole senz'aglio, pizza bresaola rucola grana senza grana, margherita + prosciutto cotto e funghi.

Cameriere 4:
tavolo a nome Claudio libero. Che faccio? Ho 10 persone in attesa fuori!

Cameriere 5:
pronto l'asporto del 12?

Cameriere 6:
un cartone per portare via la pizza, non hanno mangiato tutto. Dicono che non era ben cotta! Vogliono lo sconto.

ORE 19:00

Il pizzaiolo allo staff:

"Vorrei sapere chi ha toccato il mio impasto! E la latta di pomodoro va svuotata tutta! Basta, devo fare sempre tutto io!!"

ORE 18:00

Al telefono in pizzeria:

- Buonasera. Avete un tavolo da 6 libero per le 21?

- Sì certo, a che nome?

- Claudio. A più tardi, grazie.

ORE 16:00

Inizio fasi preparazione servizio serale. Conversazione Whatsapp.

Collaboratore a chiamata:
Ehmm, scusa, sono stanco. Non riesco a venire stasera. Mi spiace.

Titolare: *Come non riesci a venire? Come stanco? Siamo nella settimana di Ferragosto...*

Collaboratore a chiamata:
...niente. Ci sentiamo.





La “to do list” personale è dunque un mio grande classico della fine e dell’inizio di ogni anno solare; un periodo che, fatalmente, faccio coincidere con un mini ciclo della vita che si conclude e che lascia spazio ad un nuovo possibile me.

Inizio sempre l’anno con una lunga lista di buoni propositi, puntualmente – nella maggior parte – disattesi.

L’elenco degli auspici è lungo, e si snoda lungo molti dei campi delle attività umane moderne: discende a monte dall’alimentazione, accarezza la pratica sportiva costante, attraversa la ferma auto-imposizione di un uso meno compulsivo della tecnologia e prosegue a valle con la volontà di prendere con filosofia le code in automobile quando più si è di fretta.

Non avevo mai riflettuto tuttavia sulla possibilità di allargare questo rituale “magico” al mondo che mi circonda e soprattutto immaginato dalla prospettiva altrui, prima che il Direttore di questa rivista me ne parlasse; in particolare mi riferisco a quello che negli anni ho avuto la fortuna e l’onore di vivere da vicino, ovvero quello della ristorazione ed in particolar modo della pizzeria. Siamo consapevoli come il mondo della ristorazione sia letteralmente martoriato da continue richieste, imprevisti, situazioni al limite dell’assurdo e degne di essere raccontate in quelle serate in cui ci si trova all’una di notte, finito il servizio, con un bicchiere in mano a consolarsi reciprocamente: clienti aggressivi e/o pretenziosi all’eccesso, poca pazienza, il fornitore che

non arriva, l’aumento dei listini! “Signora mia che maleducati questi giovani!”, “Il mondo si è terribilmente complicato, i clienti hanno aspettative sempre più alte, il mercato del lavoro è distrutto e i telefonini hanno azzerato serietà e rapporti sociali!” Questo però accade in tutte le attività umane moderne e lo sfogo, giusto e necessario, non dovrebbe offuscare la necessità di ripromettersi per l’anno che verrà alcuni piccoli miglioramenti che, ne siamo convinti, porteranno diffuso beneficio a tutto il comparto. Allo stesso tempo tutti noi siamo clienti di un ristorante, una o più volte l’anno, e dovremmo applicare la stessa attitudine più gentile, distesa ed intellettualmente onesta anche quando ci sediamo in attesa del nostro piatto preferito.

Quella Vegetariana



NEL QUADRATO.COM



La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio non animale anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

Ecco dunque la nostra short list di quanto non vorremmo più sentire in una pizzeria nel 2023, sia "dalla parte del forno" che di quella del tavolo.



Per il cliente

"Fammi" anziché "vorrei"

"C'è il Maestro? No perché lo conosco, magari uno sconticino..."

e subito dopo

"Adesso gli metto mezza stella di recensione"

"Una pizza ben cotta!"

"Una marinara senz'aglio?"

"Una margherita con aggiunta di prosciutto cotto, provola e funghi".

"Un deca ristretto in tazza grande!"

Una prenotazione impossibile da rispettare e non disdettata.

"No guarda, dì pure al pizzaiolo che questo impasto non è ben maturato".

"Ma che prezzi avete?"

"Non mi regali più la lattina con 3 pizze?"

"Tutto sporco per terra?
Sa, il ragazzino è vivace...
e poi non è così sporco".

"Il bagno del ristorante?
Non è mica mio...io pago!"



Per il ristoratore

"Una pizza calda servita su piatto freddo".

"Io sono il Maestro!"

Avere personale di sala che ha "birra bionda e birra rossa." Ma che birre? Bionda e rossa!

"Ho fatto sempre così".

"La mia pizza è veramente quella della tradizione".

"Io faccio solo pizze gourmet"

"Il contratto? Più avanti..."

"Ai miei tempi, io sì che..."

"Adesso mi fotografo con le cassette vuote a fine serata, così l'altro schiatta".

"Ma come fanno ad accorgersi che non è olio extravergine? Fai come ti ho detto".

"Aspetta che mi fumo una sigaretta e poi impasto per domani".

"Il cappello? Fa troppo caldo per usarlo d'estate al forno..."

CE LA
FAREMO?



**SCEGLI
IL TUO
SUPEREROE!**



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Dal 21 al 25 Gennaio
PAD. B5 STAND 067

Diretto o Indiretto?

Questo è il dilemma

di Antonio Puzzi

L'anno appena arrivato inizia raccogliendo l'eredità di un 2022 in cui la Pizza Napoletana STG ha ottenuto la tutela "con riserva del nome", sebbene - come diciamo in uno degli articoli di apertura - il disciplinare con cui si protegge questa ricetta sembri essere ormai datato. L'occasione è tuttavia troppo ghiotta per non tornare a mettere al centro una vecchia diatriba tra i difensori della tradizione e i paladini dell'innovazione: è meglio un impasto diretto o uno indiretto? E, per dirla con Amleto: "è questo il dilemma".

Lungi da me il volere fornire una risposta "definitiva" ma la mia innata propensione a "capirci qualcosa" mi ha spinto a chiedere a due professionisti di indubbia competenza tecnica e di grande curiosità professionale cosa pensassero in merito. I loro nomi? Guglielmo Vuolo e Alessio Rovetta. Guglielmo ha da poco festeggiato i 50 anni di attività ed è tra i protagonisti



indiscussi della tradizione "vera" napoletana: dopo decenni di lavoro tra Napoli e la sua provincia, da qualche anno ha portato a Verona con suo figlio Enrico (ovvero nella terra che ha dato i natali alla pizza contemporanea) la sua lavorazione "schiettamente napoletana". Alessio è un folle, un'alchimista degli impasti, un mago che riesce a trasformare in eccellenza qualsiasi farina tocchi, un professionista giovane per età ma già particolarmente saggio, che opera presso lo spin-off di un celebre stellato lombardo, Chicco Cerea.



Guglielmo Vuolo

Guglielmo esordisce subito con un "pov" (come si dice oggi "punto di vista") che semplifica ancor di più la mia domanda:

"La vera questione sul piatto - mi dice - è: contemporaneo o tradizionale? E oggi questo dibattito è un casino, una confusione totale".

Secondo Guglielmo, l'impasto indiretto è sempre stata la tecnica di lavoro del panettiere, in quanto la riteneva la più appropriata per fare diversi tipi di pane e organizzare il proprio lavoro in una fascia oraria ben definita. E l'impasto diretto?

Per Guglielmo "il modo diretto è la napoletanità e la napoletanità è semplicità che porta alla bontà".

Vuolo sottolinea che le variabili alla tradizione sono tuttavia più che comprensibili:

"Posso capire che vogliono metterci il lievito madre o il criscito perché abbiamo demonizzato il lievito di birra (sebbene io - ad esempio - lo abbia usato come cura per un'inflammation) ma noi pizzaioli napoletani abbiamo sempre dovuto lavorare in velocità mentre l'impasto indiretto ti porta a lavorare in lentezza".

Guglielmo però ricorda bene l'uso della pasta di riporto nella pizzeria della sua famiglia:

"Alla sera univamo l'impasto avanzato a delle bucce di mela. Facendo fermentare questo mix, avevamo un preimpasto da unire poi alla lavorazione per il giorno dopo".

E, guardando al presente e al futuro, invece?

"La mia generazione - dice Vuolo - si è confrontata con farine diverse, impastatrici diverse e ha dovuto imparare a risolvere problemi: perché io devo complicarmi la vita ora, dopo che ho fatto tutta la ricerca possibile per semplificare? Ciò che manca invece alle nuove generazioni è spesso l'approccio alla soluzione dei problemi tecnici. La mia sensazione è che l'impasto indiretto sia la ricerca di un motivo per *giustificare* il contemporaneo".

Ma cosa vuol dire "contemporaneo" se non qualcosa che asseconda i tempi in cui viviamo? E chi decide qual è il bisogno primario di questi tempi? Guglielmo racconta:

"Nel 1972 io sono passato dal lievito madre al lievito di birra e all'epoca era quella la contemporaneità. Io continuo a lavorare secondo la mia tradizione, secondo quello che ho appreso. L'unica cosa che ho cambiato è il sale in chiusura perché ci sono stato costretto: le farine oggi sono più forti e il mio impasto è fatto con una farina di 270W a cui unisco il 20% di farina tipo 1; per il tipo 1 devo mettere il sale in chiusura ma se usassi una farina 240W e la lavorassi a 12 ore, posso garantirti che la sensazione che avresti mangiandola sarebbe molto simile all'altra, anche in termini di leggerezza. Questo per dirti che bisogna sapere con che materia prima ti stai confrontando".

Tutto chiaro ma la mia curiosità è perché scegliere "l'uno o l'altro" metodo di lavoro e Guglielmo spiega con concretezza:

abbiamo sempre dovuto lavorare in velocità mentre l'impasto indiretto ti porta a lavorare in lentezza

Guglielmo e Enrico Vuolo



"Quando ero a Napoli, io sfornavo anche 800 o 1000 pizze nella sola serata del sabato e dunque come avrei potuto gestire l'indiretto? Eppure, a nessuno è rimasta quella pizza sullo stomaco perché io aspettavo 24 ore prima di usare l'impasto. Ciò che fa scegliere quale impasto usare è il contesto: ora che sono a Verona, che è molto umida, avrei difficoltà a lavorare secondo il metodo contemporaneo per produrre una pizza napoletana".

Guglielmo però è uno che sperimenta e rivela:

“Io di prove ne ho fatte; ho usato la biga, il polish, ho provato anche a fare i panettoni; a tale proposito, potrei dirti che per farne 10 ne ho buttati 14 ma la pizza è pizza e io sono un pizzaiolo. Ieri ho fatto 226 pizze in poco più di un'ora con mio figlio: sono un mostro? No, perché anche io se usassi un impasto indiretto questa velocità non potrei averla, perché un indiretto richiede più attenzione sia in fase di stesura che di cottura e a me sembra che sia un sistema creato ad hoc per far nascere una novità in un settore del quale ci si era altrimenti stancati di parlare”.

In definitiva, però - chiedo - esiste un “meglio” o un “peggio”?

Per Vuolo “assolutamente no, è solo un'abitudine. Credo che col tempo andrà a finire, non perché è una moda ma perché è come la mortadella: l'abbiamo provata in mille declinazioni ma il modo migliore per mangiarla non resta quello di metterla in mezzo al pane?”

Ciò che accomuna Vuolo e Rovetta è che entrambi, pur con diverse esperienze, formazioni, provenienza ed età, non sono mai paghi di fare “prove su prove” e usano la stessa frase per descrivere cosa li spinga ad agire così: “Quando vedo un cliente che chiede anche la seconda pizza, io sono felice”. E francamente sono certo che non sia solo per una questione economica.

Alessio Rovetta



Alessio è d'accordo con Vuolo sul fatto che non esiste qualcosa che sia “meglio” o “peggio” dell'altra.

“Tutto - dice Alessio - dipende dalla scelta della materia prima, dal risultato che si vuole ottenere, dai tempi e dalle tecniche che si adoperano. Una volta che abbiamo compreso questo, possiamo utilizzare qualsiasi metodo a seconda delle finalità”.

Nello spiegarmi le differenze in termini di risultati, Rovetta specifica:

“Esistono anche diretti che possono sviluppare profumi, sapori e consistenze come gli indiretti, se lavorati adeguatamente. Il vantaggio di un impasto diretto però sta nel fatto che non hai alcuni svantaggi di quelli indiretti”

Tutto dipende dalla scelta della materia prima, dal risultato che si vuole ottenere, dai tempi e dalle tecniche

e, provando a essere meno sibillino, continua:

“Se non fai tutto in modo ottimale e intendi lavorare nell'ottica di non buttar via i panetti, gli impasti indiretti diventano controproducenti perché una pallina con una grande percentuale di indiretto, giunta a fine serata, è da buttare o farci un pane di recupero. Se poi si sbagliano tempi o produzioni, si hanno sicuramente più problemi”.

Perché allora scegliere l'uno o l'altro?

“Se è vero - dice Alessio - che anche con gli impasti diretti nella pizza tonda si possono raggiungere risultati sbalorditivi, al pari degli indiretti, è altrettanto vero che spesso oggi si lavora con impasti indiretti soprattutto perché è più facile farsi apprezzare in termini di marketing e comunicazione”.

Il segreto della Pinsa è un segreto?



PRAGMATIKA



*Linea di farine per **Pinsa Romana**
Il segreto è svelato.*

Per informazioni commerciali
T. (+39) 0774 572804 - info@dimarco.it

www.dimarco.it



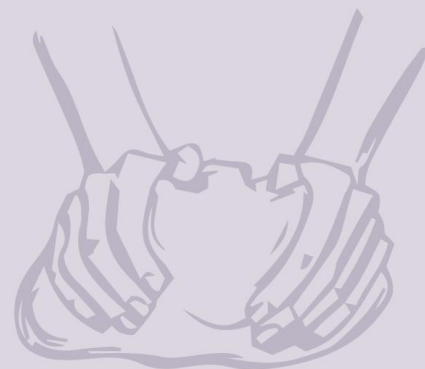
Prima di concludere, ho voluto concedermi una bonus track. A dicembre è stata premiata come “miglior pizzeria del 2022 per l’Associazione Verace Pizza Napoletana” Casa De Rinaldi e non potevo dunque perdere l’occasione di sentire il parere del “pizzaiolo più amato dai pizzaioli”:

Salvatore De Rinaldi.



Alla mia domanda se è meglio un diretto o un indiretto, anche Salvatore esordisce con:

“Dipende dal tipo di pizza. Se parliamo della Napoletana, io che sono molto legato al Disciplina-re, ti dico che è assolutamente indispensabile un impasto diretto. Ciò che intendo sottolineare però è che bisogna imparare a conoscere la farina, anzi le farine, per realizzare il prodotto che si desidera. Per pizze diverse dalla tradizionale napoletana, per esempio, possiamo lavorare anche con farina macinata a pietra, fare delle bighe, innestare processi di autolisi e avremo sicuramente un risultato piacevole e interessante sotto tutti i punti di vista”.



Non posso dunque dire di avere “risolto la questione” ma ora mi è chiaro che in questa storia di impasti non è così semplice trovare i buoni e i cattivi.

AUTHENTIC

food passion

Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it





LA PIZZERIA (ECCELLENTE) PIÙ GRANDE DI ROMA

IVANO VECCIA ED IL QVINTO

di David Mandolin

La biografia personale e professionale di Ivano Veccia - ischitano, classe 1981 - è davvero nutrita e ricca, specchio fedele di un professionista di assoluto livello, che sta guadagnandosi con il lavoro, la ricerca e lo studio il meritato successo di questi anni. Veccia lavora attualmente da QVINTO Restaurant a Roma, un locale d'eccellenza che si trova in una delle zone più esclusive della Capitale, in zona Prati.

“Inizio a confrontarmi con il mondo della pizza già da giovanissimo, lavorando in diverse pizzerie della mia isola natia, Ischia, seguendo i consigli del mio maestro Enzo Barone, dietro al bancone di Terra del Fuoco. Dopo le esperienze formative a Piacenza e a Milano, in cui inizio ad utilizzare alcuni prodotti di eccellenza, a Londra imparo l'arte della pizza napoletana, sotto la guida del maestro Antonio Magno, da Rosso Pomodoro”. Nel 2006, Ivano torna a Ischia, spinto da un grande desiderio di migliorarsi e inizia a lavorare al Palm Beach.





“Lì - dice Ivano - conosco lo chef Nino Di Costanzo, oggi Due Stelle Michelin con il suo Danì Maison. Assieme avviamo una collaborazione preziosa, che mi ha permesso di girare il mondo. Dopo un periodo di stop, arrivo al ristorante il Limoneto e, nel frattempo, seguo un corso di formazione dallo storico pizzaiuolo napoletano Enzo Coccia. Nel 2015, divento responsabile della pizzeria all'evento Ischia Safari e lancio per la prima volta la *Lasagna povera* - una pizza ispirata alla famosa Cosacca - completata con l'origano ischitano: una proposta che ha riscosso subito un grande successo. Dopo il Limoneto, lavoro nel nuovo ristorante pizzeria Da Ciccio a Forio, con collaborazioni ed eventi in giro per l'Italia, oltre a importanti consulenze all'estero. Dal 2016 sono accanto a Giorgio Belotti dell'omonimo molino per la realizzazione di una farina ad hoc.”

Veccia partecipa a tutte le edizioni della Città della Pizza, sin dal primo evento, nel 2017. Nel novembre 2018 possiamo dire che la sua carriera professionale decolla, con la sua avventura da Qvinto Restaurant, la pizzeria più grande di Roma, con oltre 400 posti: una consulenza iniziale, che si trasforma in un lavoro a tempo pieno come responsabile della pizzeria. E, nel 2021, arriva un riconoscimento importante: la sedicesima posizione nella guida 50 Top Pizza, curata da Luciano Pignataro, Albert Sapore e Barbara Guerra. E non solo:

la sua Capricciosa diventa anche pizza dell'anno per 50 Top. Il 2021 si conclude con un altro prestigioso premio: i Tre Spicchi Gambero Rosso.

A giugno, Ivano riceve il riconoscimento civico di ambasciatore dell'Isola d'Ischia nel Mondo da parte del sindaco Irene Iacono di Serrara Fontana.

Il 26 luglio 2022, al Teatro Mercadante di Napoli, la pizzeria di Qvinto conquista la tredicesima posizione nell'autorevole guida 50 Top Pizza Italia: secondo la guida online, Ivano Veccia è uno dei migliori pizzaioli d'Italia. E, il 7 Settembre, il locale capitolino ottiene un altro importante premio a livello internazionale, aggiudicandosi la venticinquesima posizione nella guida 50 Top Pizza World: è lui ad essere premiato, rientrando così nei 100 migliori pizzaioli del mondo.





“La mia pizza napoletana ha spopolato nella Capitale: sui topping prediligo i grandi classici, che amo rivisitare con forti richiami alla mia isola, ai profumi e alle tradizioni ischitane e con evidenti omaggi a Roma, città d'adozione. Tra le pizze, mi è impossibile non citare la *Pizzaiuolo*, con San Marzano Dop, crema di grana, Mamma Bruna grattugiato (mono latte di razza bruna), fior di latte affumicato, sette tipi di pepe provenienti da tutto il mondo e olio Evo affumicato fatto in casa. Sul nuovo menu poi saranno protagoniste due pizze:

la nuovissima *4 Stagioni*, divisa in Primavera, condita con crema di zucchine, crema di Mamma Bruna, fiori di zucca e menta, Estate, con crema di Mamma Bruna, fior di latte, pomodoro cuore di bue, pesto liofilizzato, buccia di limone e basilico, Autunno, con crema di Mamma Bruna, funghi chiodini, pancetta di nero casertano e, infine, Inverno, con crema di Mamma Bruna, friarielli e scaglie di Giove (caciocchiato di Bruna Alpina). La seconda new entry sarà invece la pizza *Omaggio a Uliassi*, condita con fondente di patate, fior di latte e completata, in uscita, con mazzancolle grigliate e tartufo fresco.”





Da 160 anni, un sogno di Farina.

SIGEP THE DOLCE
WORLD
EXPO

PADIGLIONE / HALL D5 - STAND 109
21-25 Gennaio 2023





**C'È UNA CONTAMINAZIONE
TRA LA PIZZA CHE
PROPONI A ROMA E
LE SUGGERZIONI
E TRADIZIONI
GASTRONOMICHE CHE
VENGONO DALLA TUA
TERRA E DALLA TUA
ESPERIENZA?**

“Certo, io amo mischiare la tradizione napoletana e ischitana a quella romana... solitamente parto da queste tradizioni che ormai sono radicate dentro di me. Ma uso tanto anche le mie esperienze all'estero. Infatti, girando tanto in tutto il mondo spesso uso anche ingredienti non italiani, quindi tradizione sì, ma non mi fermo solo a quella.”

**COME HAI RESO
DISTINTIVA LA PIZZA
CHE PROPONI IN UN
CONTESTO IMPORTANTE
COME QUELLO DI QVINTO?**

“Il lavoro da Qvinto a Roma si basa su un concetto molto semplice, tanta qualità e studio della materia. Uso ingredienti top sulle mie pizze - diciamo pure che non bado a spese - e sto cercando di entrare nel mondo del non-intensivo, infatti tutte le carni e i suoi derivati sono allo stato brado e le verdure di varie aziende biologiche. La mia pizza è un po' più fragrante della napoletana standard ma è pur sempre una napoletana, non la considero moderna, contemporanea o altri aggettivi che a me non piacciono; faccio la pizza napoletana, punto. Questa spiccata fragranza piace molto ai romani. Ho provato inizialmente proporre una pizza con il tartufo bianco quindi alta di prezzo, insolita... andò fortissimo e così ho pensato: perché fermarmi a questa?!”



**CHE COSA VUOI
TRASMETTERE AL
CLIENTE CHE SCEGLIE
LA TUA PIZZA?**

“Amo tantissimo dare un messaggio o assegnare una storia ad ogni pizza, cerco di “dargli anche la favola attorno”... forse un po' passato o noioso ma mi aiuta tanto a creare nuove pizze. Ripeto: uso tanto le mie esperienze, la mia famiglia, i miei amori, tutto di me. Una delle ultime si chiama Alice (carpaccio di Marango pomodoro e misticanza) come

mia figlia Mila, una *Mastu Pepp* - come mio padre - con patate “come me le faceva lui” e prosciutto arrosto. E una anche dedicata al Sud America, usando spezie e aromi di quei posti, visto che a maggio sono stato per 15 giorni a Medellin e Bogotá per una consulenza. Spesso giro in sala anche perché la mia pizzeria non è a vista e quindi voglio salutare chi viene a farmi visita e amo spiegare ai clienti il mio lavoro le mie esperienze.”



Ivano Veccia
e la sua Alice

IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!

ESPONIAMO A

ABtech
expo

ARTE BIANCA E TECNOLOGIE
21-25 GEN. 2023 FIERA DI RIMINI
PAD. B7D7 STAND 002



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



La parola ai pizzaioli

La “segnalatrice”

Nome: Francesca

Cognome: Gerbasio

Ristorante: Pizzeria

La Pietra Azzurra

– Vallo di Diano

Indirizzo: Via Fonti, 19

(Strada Statale 19) 84036

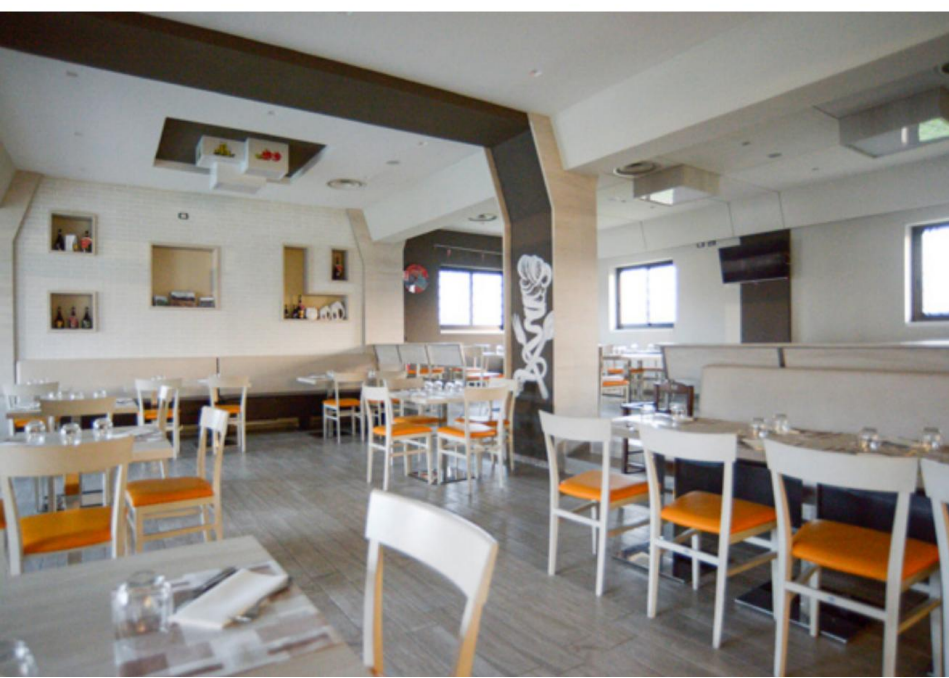
Sala Consilina (SA)



Raccontami chi è Francesca Gerbasio e qual è la sua storia professionale

"Classe 1982. Ho frequentato la ragioneria, ho fatto i lavori più disparati come lavorare in fabbrica o nei campi. In effetti nei campi ci ho vissuto, passavo le mie estati con i nonni materni, la nonna preparava il pane fatto in casa e io, un po' per gioco, lo facevo insieme a lei. Avevo sempre le mani in pasta, ho iniziato da lì. Vicino casa c'era un agriturismo e io ne ero incuriosita, così ho iniziato come cameriera e ci ho lavorato per sette anni. Ero una persona molto timida, ma amavo il contatto con la gente. Quel lavoro mi ha aiutata tantissimo a crescere personalmente e caratterialmente, a scoprire nuovi modi di vedere. Avevo il pallino di aprire un'attività tutta mia, ma desideravo prima formarmi. Ho iniziato dei corsi e ho conosciuto Michele Croccia. A giugno 2011 mi ha chiesto di restare per la stagione estiva e io all'epoca, in procinto di partire per l'Abruzzo, ho pensato "perché no, sono solo due o tre mesi" che poi, però, si sono trasformati in quattro anni. Mi sono formata a 360°. Ho iniziato le mie prime gare in Puglia, al Trofeo Elisabetta Pellegrino. Poi ho partecipato a Chef emergente a Napoli e quella è stata la gara più emozionante alla quale ho partecipato. Era il 2014, il giorno del mio compleanno, sono stata la prima donna a vincere. Mi piace l'idea di essere la prima, ma non quella di essere l'unica. Mi rendo conto che per le donne questo è ancora un mondo ostico. Ho vinto quella gara con i prodotti del Cilento, con le Alici di Menaica presidio Slow Food. Questo mi rende fiera, sono legata ai prodotti del territorio e queste alici in particolare hanno segnato il mio percorso professionale. Pian piano è arrivato il resto, mi ha contattata un regista, Carlo Fumo – ideatore di Pizza Girls, una serie dedicata alla pizza secondo le donne – pensavo fosse uno scherzo e invece...

Poi finalmente nel 2015 ho aperto la mia pizzeria insieme a Michele Croccia, prima mio maestro e poi mio socio".



Cos'è la pizza per te e cosa vuoi trasmettere ai tuoi clienti attraverso di essa, raccontami.

"La pizza è il mio hobby, il mio antistress. Lo stress che vivi durante la giornata scompare dietro al banco. Potrei preparare anche cinquecento pizze al giorno senza mai stancarmi. È un qualcosa "fatto per me", sai, come quando indossi un vestito e ti sta perfetto. Attraverso la pizza voglio trasmettere la mia passione, il mio vissuto. Propongo sempre i prodotti del territorio, quelli con cui sono cresciuta. Chi viene nel mio locale vuole scoprire chi è Francesca e io cerco di trasmettere questo. Ci tengo alla tradizione, a me viene naturale, un modo semplice di fare cucina... senza svalutare la ristorazione, il posto in cui vivi, la tua persona.

Bisogna andare in Campania e mangiare Campania, in Toscana e mangiare Toscana, è così bello. Dalla pizza deve trasparire "me", la mia personalità.

La gente non vuole uscire per "mangiare" e basta, ma per provare quel tipo di prodotto, quel tipo di esperienza. Voglio esprimere il mio carattere e il mio territorio, quella semplicità nella quale si riescono a percepire tutti i sapori e un equilibrio non troppo complicato, rievocare sensazioni. Per esempio, quando mangio la mia pizza preferita, chiudendo gli occhi, mi sembra di tornare ai miei dieci anni. Si all'innovazione, ma sempre attraverso la tradizione".

Che pizza mi proporresti? Scegline una e spiegami com'è fatta.

"Ti sblocco un ricordo": una pizza nel ruoto, la facevamo in famiglia quando preparavamo il forno per il pane. La mangiavamo spesso. Quando mi alzavo da piccola la prima cosa che sentivo era l'odore del pomodoro, quel profumo WOW! All'uscita mia nonna ci metteva la treccia di mozzarella, la sfilacciava con le mani. Io la ripropongo esattamente come la mangiavo a casa, solo con una piccola aggiunta. Oggi la mia pizza è pomodoro, treccia di mozzarella, basilico, origano, olio e, in aggiunta, le Alici di Menaica. Mi piace valorizzare i prodotti del territorio.



Una signora che lavora con me, durante l'assaggio, ha detto "mi hai fatto ricordare quando me la faceva mamma" ed è proprio ciò che voglio, evocare un'emozione, un ricordo in chi mangia la mia pizza. Quando accade questo, allora hai fatto centro".

Consigliami un/una professionista, il "segnalato" o la "segnalata", e dimmi perché proprio lui/lei

"Segnalo Francesca Calvi. L'ho conosciuta durante un evento Slow Food. È una donna tosta e concreta. È semplice, non si dà tante arie. È una persona che merita, ama il suo lavoro, lo fa bene e soprattutto con passione".





La parola ai pizzaioli

La "segnalata"

Nome:
Francesca
Cognome:
Calvi
31 anni



Qual è la tua storia professionale?

"Ho sempre avuto la passione per la cucina, da ragazzina volevo fare l'alberghiero, ma sono finita al linguistico. Ho lavorato in villaggi turistici, alberghi, in un'azienda, però sentivo che era un peso andare a lavoro. Mi sono licenziata e dopo sei mesi di stallo, a venticinque anni, mia madre mi ha presa per i capelli e mi ha iscritta ad un corso di pizza. La mia storia inizia lì. Quando ho toccato l'impasto per la prima volta ho sentito una sensazione stranissima, mi piaceva. Non vedevo l'ora di tornare il giorno dopo e rimettere le mani in pasta. Quello era il lavoro giusto. Da quel momento non mi sono mai fermata, ho lavorato con tanti Maestri pizzaioli, ho fatto diversi stagionali, d'estate in Sardegna e d'inverno a Firenze, questo per tre anni; poi da Prato a Eboli in maniera più stabile. Sono passata da aiuto pizzaiola, a pizzaiola, a capo pizzaiola, poi ho detto "basta, devo aprire un mio locale" e sono in procinto di farlo. Aprirà in primavera e si chiamerà Le Fonderie ristorante-pizzeria, a Firenze".



Cos'è per te la pizza e come la intendi?

"Sono sette anni che faccio questo mestiere e negli ultimi due ho sviluppato il mio impasto. Ogni pizzaiolo ha la sua pizza, la mia per me è la rappresentazione di me stessa. Dalla realizzazione dell'impasto, fino alle materie prime e da come vengono posizionati gli ingredienti ci sono "io". Io amo tutte le pizze, sono stata cresciuta dai napoletani, ma essendo toscana ho voluto creare qualcosa che rappresentasse entrambe le facce della medaglia. Un impasto, quindi, sicuramente ben lievitato e magari a "canotto", ma che comunque ha la croccantezza che rispecchia i gusti toscani e soprattutto anche i miei. Un connubio tra napoletana e toscana che parla un po' di me".

Che pizza consigli e di quali ingredienti è composta?

"Marmo in zucca" una pizza stagionale che mi piace molto e va tantissimo. È fatta con ingredienti prettamente toscani come il lardo di Colonnata, il gorgonzola della Maremma, una grattugiata di limone e ovviamente la zucca. Mi piace molto perché oltre a rappresentare il mio territorio è anche molto buona al palato. Racchiude dolce, salato e acidità. C'è un bel gioco di sapori tra la dolcezza della zucca, la salinità del gorgonzola e del lardo e le zeste di limone che sgrassano il tutto".

INFIBRA®



UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO

GRAZIE ALLA LENTA TOSTATURA*
DI GERME DI GRANO E CRUSCA



LA SALUTE CHE SA DI BUONO

Studi realizzati in collaborazione
con l'Università di Modena
e Reggio Emilia dimostrano
che la pizza INFIBRA migliora
l'apporto nutritivo per la presenza
di acidi grassi polinsaturi e vitamina E.



SCOPRI QUI
LA VIDEO RICETTA
CROCKIA IN TEGAME



SIGEP – AB TECH: si riparte

a cura della redazione

I maestri italiani della gelateria artigianale. L'eleganza e la creatività della pasticceria internazionale. Il cioccolato, dalla materia prima alle lavorazioni d'eccellenza. I lievitati e tutte le varianti del pane. L'aroma del caffè, dall'espresso ai più meditativi specialty coffee. C'è un appuntamento in Europa che offre alla community professionale dell'Out of Home una completa vetrina del dolce, secondo lo stile italiano: è SIGEP – The Dolce World Expo.

Il salone di Italian Exhibition Group alla sua 44^a edizione si terrà in fiera a Rimini dal 21 al 25 gennaio.



In contemporanea, sempre a Rimini, si terrà la 7^a edizione di A.B. Tech Expo, dedicata alle tecnologie e macchinari dell'*arte bianca*, dallo stoccaggio all'impasto e lavorazione.

SIGEP ospiterà tutte le sue storiche filiere con un layout a tutto quartiere, dove prenderà forma la collaborazione con le Associazioni artigiane e industriali di settore, le associazioni nazionali e internazionali dei Maestri gelatieri e pasticceri e, dei panificatori, dei baristi e specialisti del caffè. Grazie al sostegno di Agenzia ICE l'appuntamento di Rimini è un vero polo di attrazione del business che abbraccia ingredienti e prodotti, le ultime novità per macchinari e impianti, una sempre più marcata attenzione ai temi della sostenibilità e dell'*energy saving*, l'arredamento e le attrezzature, la vetrinistica e tutto quanto occorre per avere un packaging contemporaneo all'insegna della circolarità dei materiali e della flessibilità per un marketing competitivo sempre più integrato con le piattaforme digitali.

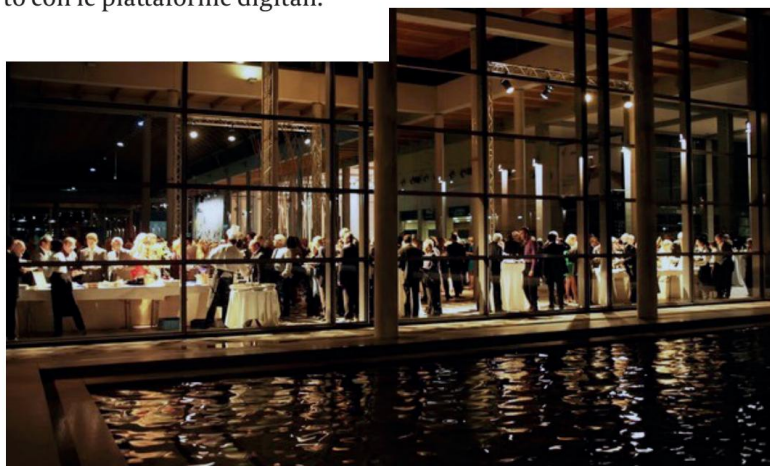


Dolce Arena

Nella Dolce Arena, area degli eventi clou, si confronteranno i talenti dalla Gelato Europe Cup, che è la fase eliminatoria delle squadre del Vecchio Continente in vista della Gelato World Cup a Sigep 2024, il Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, e il Campionato Mondiale Femminile che eleggerà la prossima Pastry Queen.

Gelato Arena

Nella Gelato Arena, demo e talk. Nella Pastry Arena si svolgeranno il Campionato italiano Seniores e quello Italiano Juniores, oltre al SIGEP Giovani.





ARTE BIANCA E TECNOLOGIE



Coffee Arena

Nella Coffee Arena si sfideranno alcuni tra i migliori baristi d'Italia in sette campionati nazionali validi per il World Coffee Championship. Mentre nella Bakery Arena torna Bread in the City, concorso internazionale di panificazione sotto la toque del Richemont Club.

AbTech

AbTech - Salone Internazionale delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario - torna invece come detto sopra per la 7° volta in contemporanea a Sigep e vuole rappresentare tutti i processi della suddetta filiera: dallo stoccaggio del prodotto alla preparazione delle ricette, dall'impasto alla lavorazione, fino a lievitazione, cottura, raffreddamento, taglio e imballaggio finale, compresi naturalmente tutti i servizi che seguono la qualità del processo.

Appuntamento dunque a Rimini, per fare business e scoprire gli ultimi trend nella produzione e nel consumo e tra i grandi protagonisti - come per ogni edizione - la pizza e l'arte bianca.



Professional

Velluto Déco

La risposta di stile che mancava!

PRONTO
ALL'USO

Ideale
anche per
Vegetariani



Senza
Glutine

free

Certificato
Kosher



colore facile

Il nuovo spray con burro
di cacao ed estratti vegetali

Decora e protegge in modo impeccabile
piccole e grandi superfici!



Si utilizza direttamente su dessert congelati
come semifreddi, torte gelato, mousse, meringate.



BIANCO
400ml

GIALLO
400ml

MARRONE
400ml

ROSSO
400ml

Ricetta realizzata da: Chef Ljubica Komlenic

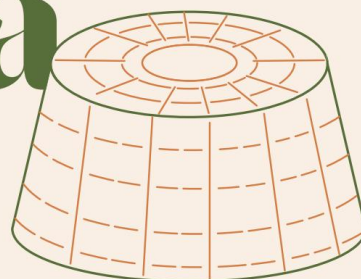
www.cameo-professional.it

Per maggiori informazioni
SERVIZIO CONSUMATORI cameo
800-829170
www.cameo.it/contatti





La pasticceria salata



di Domenico Maria Jacobone

Quella della pasticceria salata è un'usanza tutt'altro che moderna: le prime testimonianze storiche di paste dolci accompagnate da formaggi e spezie, oppure da carni preparate appositamente, risalgono ad alcuni racconti di storici presenti ai bacchanali delle grandi famiglie greche e romane. Stupefacente è la collocazione di queste preparazioni ad inizio, metà e talvolta anche a fine pasto, come fossero una "gustosa pausa" dal resto del luculliano pranzo.

La storia evolutiva della pasticceria dolce diventa spesso un traino anche per la pasticceria salata, che ci ha portati oggi a conoscerne decine di declinazioni diverse. Una domanda sorgerà a questo punto in molti di voi: cosa intendiamo esattamente per pasticceria salata?

Possiamo individuare due differenti interpretazioni, consci che sia difficile comunque darne un'univoca definizione. Se volgiamo il nostro pensiero a torte ripiene, ciambelle e ciambellone, pasticcini, mignon, monoporzioni, dolci al cucchiaio, panettoni e colombe, croissant, i termini ci riportano con la mente istintivamente alla pasticceria dolce.

Altresì, tendendo una mano al mondo della rosticceria e della panificazione, dal mio punto di vista parrebbe poco opportuno separare torte, tartine, pasticcini e pizzette dalla pasticceria salata.



Sapendo che ognuna di queste specialità può essere declinata in formato mignon, potrebbe potenzialmente essere definita pasticceria salata.



La tradizione



Erbazzone Reggiano

Passiamo in rassegna alcuni capisaldi regionali, evoluti in base alle esigenze storiche e culturali.

Troviamo l'**Erbazzone Reggiano**, una torta salata fatta con la "pasta matta" (impasto non lievitato, forse una contaminazione dalla comunità Ebraica Reggiana) ed un ripieno di spinaci, bietole e Parmigiano Reggiano.

Nello stesso solco si insinua la classica **Torta verde Ligure**. Si tratta di nuovo di un impasto semplice di farina, acqua, sale ed olio, con un ripieno di zucchine "trombetta" (varietà tipica ligure), bietole, riso, uova, formaggio grattugiato e cipolla.



Torta verde Ligure



Di altra estrazione storica è il **Rustico Leccese**, che in pieno '700 reinterpreta in chiave salata l'arrivo della pasta sfoglia, con la semplice aggiunta di un ripieno di mozzarella e pomodoro.



Rustico Leccese

Poco più a nord troviamo il classico **Panzerotto Barese**, una pasta frita ripiena di mozzarella e pomodoro, disponibile anche nella versione "mignon", il "panzerottino".



Panzerotto Barese



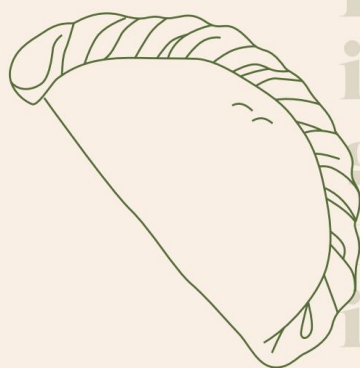
Ravazzate

La tradizione siciliana sarebbe già permeata da arancini (o arancine?), ma non può mancare l'assaggio delle **Ravazzate**, piccoli panini soffici che racchiudono un ripieno di ragù e piselli cotti al forno, oppure delle "Rizzuole", la versione frita dello stesso impasto e ripieno. Nel Napoletano, troviamo la grande tradizione dei babà e delle sfogliatelle salate e potremmo andare avanti con almeno un esempio per regione!



Babà salati

Qual è la radice comune di tutte queste ricette? Sicuramente interpretare in modo gustoso e semplice gli ingredienti del territorio per uno spuntino "salato" che possa avvicinare alcune vette di estasi culinaria.



Interpretare
in modo
gustoso e
semplice gli
ingredienti
del territorio

La contemporaneità

Tra i pasticceri c'è sempre più attenzione alla declinazione salata dei propri manicaretti e, facendo un po' di ricerca, tra concorsi e premi, emerge una minuziosa attenzione a questi piccoli scrigni di gusto che per qualcuno diventano un vero e proprio tratto distintivo, quasi una firma salata in un mondo di dolcezza.



Pasticceri e chef hanno fatto della pasticceria salata il loro cavallo di battaglia. Ricordo un assaggio particolare fatto a Milano (qualche anno fa) dello Chef Andrea Valentineti (uno dei pochi ad avere esperienza sia come chef che come pasticcere), oggi patron del ristorante "Radici Terra e Gusto" di Padova, che mi è rimasto impresso per l'eleganza e l'ardire dell'abbinamento. Mi riferisco ad una crostatina salata di pasta frolla al curry, con un ripieno di formaggio blu di capra, un mix di verdure crude e scottate con un topping di salsa di soia ed aceto balsamico.



Chef Andrea Valentineti

Il sapore era un'esplosione di gusto racchiusa in un boccone saporito ed indimenticabile!

In questo elenco merita certamente una citazione di prim'ordine il Maestro Iginio Massari, che nella sua pasticceria dedica un "capitolo" alla declinazione salata, con diverse varianti disponibili tutto l'anno e due o tre specialità che meritano l'assaggio come la tartina con i medaglioni d'aragosta, la focaccina al Gorgonzola ed i croissant salati al sesamo che sono di una leggerezza e delicatezza unica.



tartina con medaglioni d'aragosta di Iginio Massari

Il suo panettone gastronomico è poi un "istrice" di sapori da "avvicinare" piano piano, uno stuzzicadenti dopo l'altro.



Panettone gastronomico di Iginio Massari

Da Nord a Sud c'è chi ha fatto della pasticceria salata un cavallo di battaglia: ad Aversa, il giovanissimo pasticcere Biagio Martinelli, nell'omonima pasticceria, ha diviso la sua anima creativa tra il dolce ed il salato con altrettanta dedizione. A proposito di opinioni, per Martinelli la "pasticceria salata" non andrebbe mischiata con i prodotti da forno, ma dovrebbe rispettare i classici della pasticceria reinterpretati in chiave salata. Ecco perché nella sua pasticceria salata possiamo individuare diverse declinazioni di croissant: con San Daniele, fonduta di Parmigiano Reggiano e pomodorini confit, ma anche Gorgonzola e 'nduja e hummus e misticanza. Nel continuum con la pasticceria ci sono diverse interpretazioni di macaron, celebre il "mascarpone e lime" e le tartellette al formaggio, miele e frutta secca.



Croissant di Biagio Martinelli



flamic



F2 EFFEDUE



STARmix
bakery and pastry equipment



vitella vitella

White Art Italian Companies al servizio dell'Arte Bianca

Sigep - Ab Tech Expo | Hall B7-D7 | Stand 004



WAICO, White Art Italian Companies, è il gruppo nato dall'unione delle imprese italiane leader nel settore del bakery equipment, Vitella, Starmix, Effedue e Flamic, che sviluppa attrezzature professionali scelte dai migliori white artists del mondo.

info@waicogroup.com

Flamic, Effedue, Starmix and Vitella are brands of WAICO



Una pietra miliare di questo giovane pasticciere è stata la reinterpretazione della Polacca di Aversa in versione rustica e salata. Perfezionata durante la pausa forzata a causa della pandemia, con tenero ripieno di crema pasticciera salata al parmigiano e pepe, pezzi di provolone del monaco Dop e salame di suino nero campano.



Biagio Martinelli e la sua polacca rustica

Soffermandoci a Roma, visita d'obbligo è quella alla Pasticceria Bompiani dove Walter Musco ha saputo innovare ed arricchire la pasticceria dolce tradizionale ma ha fatto un piccolo capolavoro passando per le realizzazioni "salate" andando ben oltre la rivisitazione dei classici tramezzini romani. Celebri i suoi "bottoncini" (paninetti morbidi) che si trovano nelle declinazioni ripiene di semplicità come burrata, alici e zeste di lime; burrata e Patanegra cotto; salmone con *Creme Fraiche*;



Bottoncini salati di Walter Musco

Roastbeef con pesto e crema di ricotta e yogurt. Ma gli stessi bottoncini possono diventare piccoli scrigni di ricercatezza culinaria con preparazioni lunghe come il bottoncino con la guancia brasata o quello ripieno con il petto di tacchino al limone e miele. Insomma, partendo da un panino dolce sono state elaborate una decina di preparazioni che possono soddisfare quotidianamente i palati più esigenti. Da non perdere anche l'assaggio delle tartellette, i croissant salati e quanto stagionalmente l'estro di Musco va a sperimentare.

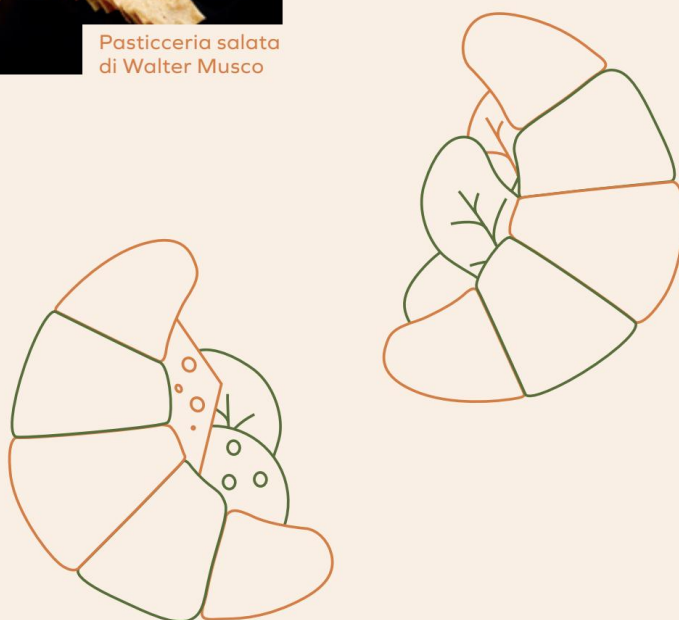


Croissant salato di Walter Musco



Pasticceria salata di Walter Musco

Lancio una provocazione: in tempi di austerità come quelli che stiamo vivendo, un piccolo investimento quotidiano nella preparazione o nell'acquisto di un "assaggio" di pasticceria salata da offrire a chi si siede al tavolo del vostro locale potrebbe essere un modo inaspettato per catturare l'attenzione di qualche nuovo cliente e deliziare gli habitués del vostro ristorante o pizzeria. Perché non provare?





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali



Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

Gluten Free

LA DURA VITA DEL GOLOSO GLUTEN FREE:

QUALI DOLCI SENZA GLUTINE
AL RISTORANTE O IN PIZZERIA?

GLUTEN FREE

di Alfonso Del Forno



Prima di affrontare qualunque discorso sulle cose che cerca il celiaco quando è fuori casa, nei locali della ristorazione in genere, bisogna fare una premessa importante. Il celiaco è per definizione un intollerante permanente al glutine, che per stare bene deve evitare questa proteina nella sua alimentazione. Questo vuol dire che, in un paese come l'Italia, il celiaco deve evitare il pane, la pizza e la pasta, che rappresentano gran parte dell'alimentazione giornaliera dell'italiano medio. Se ci trovassimo in Messico o in Cina, il celiaco soffrirebbe molto meno la mancanza di questi prodotti nel quotidiano. Detto ciò, l'attenzione del celiaco italiano verso questi prodotti a base di frumento è decisamente notevole e quello che spesso si cerca nell'alimentazione fuori casa è il sostitutivo gluten free di questi prodotti o similari. Questa ricerca è avvalorata dal principio che tutto ciò che è proibito, in genere, attrae molto di più l'attenzione delle persone.

MA COME SI COLLEGA
QUESTA PREMESSA
ALLA PRESENZA DEI
DOLCI SENZA GLUTINE
NELLA RISTORAZIONE?

La risposta è più banale di quello che sembra e tutto nasce da un principio: molti dolci sono (o dovrebbero) essere naturalmente privi di glutine. Può sembrare strana questa mia affermazione, ma provate a pensare ad una delle preparazioni base di tanti dolci, il Pan di Spagna che, nella sua ricetta tradizionale è realizzato con amidi, non con farina.

Allo stesso modo, le creme che, per mantenere la tipica morbidezza, sono realizzate con amidi e non con farine, che le renderebbero "collose".



Gluten Free



E VOGLIAMO PARLARE
DI DOLCI COME LA PA-
STA DI MANDORLE O I
BRUTTI MA BUONI?

E tutta la pasticceria contemporanea fatta di dolci al cucchiaio o torte del tipo “ricotta e pera” e suoi discendenti? Questo per dire che, nonostante la pasticceria possa offrire una infinità di dolci naturalmente senza glutine, nella mente del celiaco non c'è la ricerca del dolce che già normalmente potrebbe mangiare ma vuole provare, a fine pasto, un dolce che sostituisca quello proibito, il dolce la cui scoperta in un locale farebbe gridare: “wow”, soprattutto se risulta essere instagrammabile, per poterlo condividere sui social. Ed ecco la corsa dei ristoratori alla proposta di dolci che possano suscitare l'interesse del celiaco curioso, quello che vuole dimostrare di non essere da meno rispetto agli amici “glutinosi” e che vede crescere la sua dignità di consumatore con limitazioni gastronomiche, che da sempre affligge il celiaco. In questo contesto, chi ha una marcia in più è la pizzeria, come è facile prevedere. Molte delle cose inaccessibili al celiaco sono i lievitati, tra cui la pizza è il *best seller*.

“WOW”





Da noi ogni giorno rifiorisce l'ambiente.

Molino Cosma, la farina che sorprende. Per la sua sostenibilità.

Sorprende con LE SOSTENIBILI, farine da filiera sostenibile, certificate DTP 112 di CSQA dalla semina al sacco di farina. Con queste farine metti la sostenibilità al centro della tua produzione di pizze, diventa parte attiva alla lotta contro il cambiamento climatico.

Sorprende con la FARINA VENETA, farine da filiera certificata UNI EN ISO 22005, grano coltivato nella regione Veneto, raccolto e macinato nella stessa regione, con questa scelta contribuisce a valorizzare l'agricoltura locale.



Le scelte varietali di queste filiere permettono di ottenere farine particolarmente adatte alla produzione di pizze tradizionali, pizze in teglia, focacce. Da oggi anche nella comoda confezione da 12,5 kg.

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

Molino Cosma

www.molinocosma.com

Gluten Free



Proprio l'impasto della pizza è spesso usato per fare dolci senza glutine, come nel caso di piccoli pezzetti di impasto fritti e poi guarniti con le tantissime creme spalmabili presenti in commercio, oppure con la cottura in forno, per poi essere ricoperti con le medesime creme di cui sopra. A me una volta è stato portato a tavola un cocodrillo realizzato con impasto pizza cotto al forno e poi farcito. Sempre nelle pizzerie non è difficile trovare altri tipi di lievitati, sempre fritti, come le graffe napoletane o le zeppoline. Nel ristorante lo scenario cambia e l'offerta di dolci si orienta verso le monoporzioni di torte o dolci al cucchiaio, serviti in contenitori monouso, più semplici da conservare in frigo e pronti per il servizio.

Quest'ultimo metodo è fondamentale per quei ristoranti che non hanno tanto spazio e quindi non possono allestire aree dedicate al senza glutine, azione necessaria per evitare la contaminazione. Naturalmente, la scelta delle monoporzioni è quella più sicura per il servizio di dolci anche nelle pizzerie, visto che non tutti hanno la possibilità di preparare dolci al momento.

UNA COSA È CERTA:
NEI VOSTRI LOCALI,
NON FATE MAI
MANCARE UN DOLCE
AL CELIACO!





www.sunmix.it



sunmix
NEW GENERATION MACHINES



VINI E DOLCI

di Giusy Ferraina



Una delle regole ferree dell'abbinamento cibo vino è che il dolce vuole sempre e solo un vino (fermo o bollicina) che sia dolce. Non azzardate brindisi a base di spumanti brut con vicino torte, tiramisù o lievitati di vario genere, perché state commettendo qualcosa che, dal punto di vista sensoriale, è assimilabile a un "reato", anche grave.

Qualsiasi dolce decidiate di mangiare, a casa o al ristorante, se volete abbinarci accanto qualcosa da sorseggiare, che sappia anche valorizzarlo, puntate sempre su vini passiti, moscati, liquorosi o bollicine dry, extra-dry o demi-sec. Queste le indicazioni base da seguire per non sbagliare, fare bella figura con gli altri, ma soprattutto per far godere appieno il vostro palato e non uccidere il sapore del dessert che avete nel piatto.

Premesso ciò, addentriamoci nel mondo dei vini dolci e dei dolci a cui abbinarli, nella speranza di offrirvi qualche buon consiglio per le vostre cene o per le vostre carte al ristorante, e - perché no - anche in pizzeria.

Quando dobbiamo abbinare un vino a un dolce, il consiglio è quello di andare per analogia o per contrasto di ingredienti grassi e sapidi come formaggi erborinati, formaggi stagionati e foie gras. In linea generale bisogna assicurarsi che l'alcolicità e la persistenza aromatica del vino dolce siano accordate con la struttura del dolce in abbinamento. Inoltre, per un abbinamento vincente, la dolcezza del piatto da abbinare non deve essere superiore a quella del vino, mentre la dolcezza del vino può essere pari o (leggermente) superiore a quella del dolce.

Un vino dolce può essere sia fermo che passito, spumantizzato o fortificato. I vini dolci naturali, così come gli spumanti dolci, derivano da uve di vitigni aromatici come il moscato, lavorati con il metodo charmat nel caso delle bollicine; i passiti si producono per appassimento delle uve (surmaturazione o vendemmia tardiva) sulla pianta o sui graticci; mentre vini fortificati si ottengono con l'aggiunta di alcol al mosto e lunghe maturazioni. A questi si aggiunge la categoria dei **vini muffati**, simili ai passiti, ma con un procedimento produttivo molto delicato e difficile.



Questi, unici nel loro genere, derivano dall'azione della *Botrytis Cinerea* che si comporta come muffa nobile, ovvero si deposita sulla buccia dell'uva, la perforano per nutrirsi facendo evaporare l'acqua e ottenendo così una concentrazione di zuccheri. La muffa nobile aggiunge inoltre i suoi sapori e i suoi aromi aumentando il bouquet olfattivo del vino.

QUANDO UN VINO SI DICE DOLCE

La dolcezza di un vino è determinata dalla presenza di zuccheri residui (cioè non fermentati) al momento dell'imbottigliamento e sono proprio gli zuccheri nel vino che danno quella sensazione di corpo, densità e morbidezza, che gradualmente, all'aumentare della quantità, diventa vera e propria dolcezza.

Da un punto di vista tecnico, un vino secco contiene circa fino ad un massimo di 4-5 g/l di zuccheri residui, tra i 12 e 45 g/l il vino ha tendenza dolce marcata e si definisce "amabile", mentre il vino definito dolce avrà un contenuto zuccherino sopra i 45 g/l. Cosa molto importante è che la sensazione organolettica della dolcezza, affinché un vino risulti armonico, deve essere bilanciata dalla sua acidità, per non risultare stucchevole e trovare equilibrio.

L'ABBINAMENTO VINO – DESSERT

Tiramisù, panna cotta, crema catalana, tortino al cioccolato: questi sono alcuni dei dessert più comuni e diffusi che si possono trovare nei menu quando siamo a cena fuori. Insieme a questi possiamo anche trovare della piccola pasticceria, dei dolci tradizionali (come le ciambelline al vino, cantucci, pasta di mandorla), mousse al cioccolato o delle crostate, senza dimenticare i dolci creativi di alcuni ristoranti gourmet: ognuno di questi dolci ha il suo vino.

Iniziamo proprio dagli spumanti, simbolo della festa e dei brindisi benauguranti. Gli spumanti dolci sono ideali con dolci a pasta lievitata, come pandori e panettoni, che in questo mese di gennaio saranno sicuramente riciclati in diverse forme; si sposano altrettanto bene con la pasta sfoglia e le torte classiche, ricche di panna, crema pasticcera o crema al burro, grazie all'azione "sgrassante" delle bollicine. Esempi vincenti sono il **Moscato Spumante**, l'**Asti Docg** e il **Brachetto**.

Se optiamo per dolci al cucchiaio, torte leggere e più delicate, magari con frutta fresca, l'abbinamento potrebbe richiamare subito i vini dolci fermi o leggermente frizzanti, come lo stesso **Moscato** in versione ferma, il **Picolit**, l'**Aleatico dell'Elba** o il **Primitivo di Manduria Dop** che è un vino naturalmente dolce.

La pasticceria secca - come crostate, cantucci e biscotteria di vario tipo - trova accordo perfetto con i vini passiti e da vendemmia tardiva. Un abbinamento che segue il concetto di concordanza anche nella consistenza al palato. In questo caso, abbiamo un dolce pastoso, friabile ma ricco di burro o frutta secca che va a braccetto con la densità e la dolcezza rotonda del passito. Con questo tipo di vini si può provare - e noi lo consigliamo vivamente - un fantastico abbinamento con i formaggi erborinati e stagionati, anche da inserire nelle carte dei dessert, come molto più spesso troviamo. In questo caso si gioca con i contrasti, il dolce del vino si oppone al grasso e alle note acide e piccanti del formaggio, trovando equilibrio. Il **Passito di Pantelleria** è il primo esempio immediato e con lui tutta la categoria dei passiti; tra questi c'è anche il **Mantonico** passito in Calabria e il **Sagrantino** in Umbria. Citiamo ovviamente lo zibibbo, il Cannellino nel Lazio, il Vin Santo e il Recioto della Valpolicella.





Gran Essere



SCOPRI DI PIÙ



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?

Oltre ai passiti ci sono poi i vini dolci prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea, i muffati prima citati, come ad esempio il celebre **Sauternes**, il Barsac e il Mombazillac in Francia, i **Muffati Orvietani** in Italia, le *Sélection de Grains Nobles* in Alsazia, il **Tokaji Aszú** in Ungheria.

Lo stesso discorso vale per i vini dolci liquorosi, che vanno abbinati per affinità a dessert molto intensi e strutturati, specie quelli a base di cioccolato, che hanno proprio bisogno di vini come il **Marsala**, il **Porto**, o il **Madeira**. Stesso discorso vale per i bon bon o cioccolatini a base di cioccolato, specie se fondente.

Se poi vogliamo azzardare qualche accoppiata sopra le righe, al momento del dessert potrebbero funzionare dei vini macerati, quei vini bianchi con invecchiamento più o meno lungo in botte, dall'acidità debole e quindi con un corpo più morbido e un bouquet aromatico che ricorda le spezie dolci come la vaniglia o la cannella, il miele, il caramello e la frutta candita.

PIZZA (DOLCE) E VINO (DOLCE)

Esiste poi anche questo abbinamento, che se indovinato diventa da fuoriclasse. Negli ultimi tempi, infatti, c'è la tendenza nelle pizzerie di sostituire i vari dessert o una parte di questi con la pizza in versione "sweet" e con dei lievitati come maritozzi o cornetti sfogliati, piuttosto che le bombe di pasta fritta farcite con della crema. Una doverosa precisazione da fare è che quando si parla di pizza dolce non intendiamo la pizza con la Nutella, proposta molto anni '90, che per fortuna sta lasciando spazio a pizze farcite dalla creatività zuccherina di chef e pizzaioli. In questo caso ci troviamo di fronte a un disco di pasta sottile, alto e soffice, doppio, con creme a base di ricotta, mascarpone o caprini, vegetali sciroppati, frutta fresca o cotta, cacao, canditi, agrumi. Insomma, le diverse materie prime si declinano in versione dolce, seguendo l'estro, cercando degli equilibri tra toni dolci e acidi, tra consistenze cremose e croccanti. E di fronte ad un lavoro gastronomico del genere non possiamo sbagliare, o sarebbe meglio dire che il pizzaiolo o il sommelier della pizzeria non può sbagliare, ma deve cercare di trovare una proposta adatta a quello che troviamo sulla sua proposta di pizza dessert (un po' come si fa nell'abbinamento cibo-vino). Un consiglio a tavola che sarà sicuramente apprezzato dal commensale e che dovrebbe e potrebbe diventare una tendenza o linea di pensiero condivisa.



UN PO' DI STORIA

Per chi non lo sapesse, il vino in antichità era dolce. I gusti dell'epoca richiedevano un nettare denso e dolciastro, anche annacquato e le uve spesso venivano fatte appassire per garantirne la conservazione. Tra i vini dolci dalla storia millenaria c'è sicuramente il passito, proprio quello che si produce a Pantelleria, eredità di civiltà come Fenici, Greci, Etruschi e Romani. Reperti archeologici e letterari ante Cristo testimoniano, infatti, gli scambi commerciali di questo vino dolce, ottenuto da uve sovrarmature in pianta o appassite al sole, tecnica che accresceva il tenore zuccherino permettendo una maggiore stabilità e conservazione. Ma Pan-

telleria, "la Perla Nera del Mediterraneo", isola simbolo del passito e delle sue viti colture eroiche, non è l'unico luogo dove si produce il passito o il vino da dessert in genere, che a quanto sembra rappresenta uno dei fiori all'occhiello del vino Made in Italy. In Italia, infatti, i vini dolci hanno una lunghissima tradizione e negli ultimi decenni c'è stato anche un vero salto qualitativo nella produzione. Da nord a sud, ogni regione ha il suo vino dolce, prodotto proprio con la tecnica dell'appassimento o da vendemmia tardiva. Vini da sempre pensati in abbinamento con i dolci tipici regionali o in generale della tradizione italiana.



DAL 1950



SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

VI
ASPETTIAMO A
SIGEP
PAD. B6
STAND 001

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com

AD OGNI REGIONE IL SUO VINO DOLCE

Se in Sicilia il passito risponde al nome di Zibibbo, Malvasia o Moscato, in altre regioni altri vitigni tipici si prestano a questo tipo di lavorazione; in alcuni casi si tratta di vera tradizione, in altri nuove vinificazioni per diversificare i soliti prodotti. Ovviamente le uve utilizzate sono generalmente quelle aromatiche come l'Aleatico o il Traminer, ma possiamo trovare anche quelle provenienti da vitigni poco canonici ma che si prestano bene per questo tipo di prodotto. Sono circa 110 i vini passiti in Italia censiti da Veronelli che sostiene: *"oltre che nel diversificarli, noi italiani siamo bravissimi a produrli, probabilmente i migliori del mondo"*.

Qui di seguito vi riportiamo una lista puntuale dei vini dolci simbolo di ogni regione, che ogni ristorante, trattoria e pizzeria dovrebbe avere in carta a secondo tenendo in considerazione il territorio di appartenenza e le tipicità del luogo e poi il proprio menu.

- **Piemonte:** Moscato d'Asti
- **Valle d'Aosta:** Chambave Moscato Doc
- **Liguria:** Sciacchetrà
- **Lombardia:** Sangue di Giuda
- **Veneto:** Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave
- **Trentino-Alto Adige:** Vin Santo, Gewurztraminer passito
- **Friuli Venezia Giulia:** Picolit
- **Emilia Romagna:** Albana Passito
- **Toscana:** Vin Santo, Aleatico dell'Elba
- **Umbria:** Montefalco Sagrantino Passito, Muffato Umbria Passito
- **Lazio:** Cannellino
- **Abruzzo:** Passito di Montepulciano
- **Molise:** Moscato Giallo del Molise

- **Campania:** Fiano Passito, Falanghina Passito
- **Puglia:** Moscato di Trani, Primitivo dolce
- **Calabria:** Moscato di Saracena, Mantonico Passito
- **Sicilia:** Marsala, Passito di Pantelleria.
- **Sardegna:** Vernaccia di Oristano, Moscato di Sardegna





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

Il concetto di porzione... e del QB?



*Si legge di frequente di cucchiaini, bicchieri,
pugni, manciate, unità di misura molto
varie che cambiano di casa in casa, da
individuo ad individuo.*

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

**Cosa si intende,
dunque, con il concetto
di porzione, molto
diffuso ma di non facile
definizione?**



**Come risolvere
il dilemma?**



A darci delle risposte ci ha pensato la SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) che ha identificato delle quantità standard per i principali gruppi di alimenti al fine di orientare le persone verso le scelte più salutari e che consentono un apporto adeguato di nutrienti.

La "porzione" è definita come la quantità standard di alimento espressa in grammi, che si assume come unità di misura da utilizzare per un'alimentazione equilibrata.

La quantità di cibo che forma una porzione è l'unità di misura, le porzioni o mezze porzioni e così via possono variare da individuo a individuo in base a sesso, età, peso, attività fisica. Tuttavia se si considera un individuo adulto senza particolari problemi di salute sono state individuate alcune porzioni mediamente standard, espresse nella tabella.





GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	PORZIONE (gr)
LATTE E DERIVATI	latte	125 (ml)
	yogurt	125
	formaggio fresco	100
	formaggio stagionato	50
CARNE, PESCE, UOVA	carne rossa o bianca	100
	salumi e affettati	50
	pesce, molluschi, crostacei (fresco o surgelato)	150
	pesce, molluschi, crostacei (in scatola)	50
	uova	50
LEGUMI	legumi freschi o in scatola	150
	legumi secchi	50
CEREALI E DERIVATI, TUBERI	pane	50
	pasta, riso, orzo, farro o mais (*)	80
	sostituti del pane (tarallini, cracker, grissini)	30
	dolciumi da forno (brioche, croissant, biscotti)	50
	cereali per la colazione	30
	patate	200
VERDURE E ORTAGGI	insalata a foglie	80
	verdure e ortaggi (crudi o cotti)	200
FRUTTA	frutta fresca	150
	frutta secco (guscio o zuccherina)	30
GRASSI DA CONDIMENTO	Olio extravergine di oliva, olio di semi	10 (ml)
	burro	10
ACQUA		200 (ml)
BEVANDE ANALCOLICHE	succhi di frutta, spremute, tè freddo	200 (ml)
	tè caldo	250 (ml)
	caffè	50 (ml)
BEVANDE ALCOLICHE	vino	125 (ml)
	birra	330 (ml)
	aperitivi	75 (ml)
	superalcolici	40 (ml)
DOLCIUMI	zucchero	5
	miele, marmellata	20
	gelati, torte, dolci al cucchiaino	100
	snack, barrette, cioccolato	30

(*) in minestra, la porzione è dimezzata. Fonte SINU (Società Italiana Nutrizione Umana) - LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia)



Professionale

Da sempre accanto ai
PROFESSIONISTI DELLA PIZZA
con una gamma di prodotti dedicati



MAIN PARTNER DEL
**CAMPIONATO MONDIALE
DELLA PIZZA 2023**

SEGUICI SU:





Chiunque voglia adottare porzioni corrette deve pesare il cibo, ma dopo qualche “pesata” si impara, come accade ai cuochi, a riconoscere il volume degli alimenti e poter procedere a occhio senza paura di sbagliare. Ogni tanto, se si hanno dei dubbi, si può ripesare il cibo per rinfrescare la memoria. Nella corretta alimentazione variazioni di porzione a livello di pochi grammi non hanno effetti significativi, ad esempio, un uovo di gallina può essere 55 o 65 g, un bicchiere di latte 125 o 150 g, una fetta di pane 50 o 60 g, qualche scaglia di formaggio può pesare 50 o anche 60 g.

Quantità con unità di misure: cucchiaino e bicchiere

Quando si legge una ricetta spesso si ci trova di fronte a delle unità di misura come un bicchiere, un cucchiaino, un cucchiaino. Come sappiamo questi utensili hanno dimensioni differenti: quale cucchiaino o bicchiere? In linea di massima si considera:

- **Cucchiaino:** da tavola per minestra o brodo che mediamente contiene 10 g di liquidi come l'olio, la panna, ecc. Nei liquidi il cucchiaino è ovviamente raso, ma se contiene formaggio grattugiato, sale, farina, zucchero ecc. può essere raso o colmo, ovviamente il peso del contenuto cambierà mediamente del 50% in più.

- **Cucchiaino:** da caffè, da tè, da dolce che mediamente contiene raso 5 g di liquidi, o più nel caso sia colmo in proporzione come per il cucchiaino.

- **Il bicchiere:** le dimensioni di quelli disponibili sono molto variabili e variabile è il contenuto di un bicchiere da acqua o da vino. Il moderno design ed anche l'evoluzione del tipo di bicchiere in cui bere il vino ha creato una differenza notevole nelle capacità contenibili. Vi sono bicchieri da acqua e vino da 120 ml e anche da 300 ml. Per il bicchiere è d'obbligo verificare quanto contiene il bicchiere che usiamo in particolare se beviamo vino o condiamo con grassi liquidi. Nell'uso gastronomico un bicchiere di vino, grande o piccolo, non influisce sulla nutrizione, perché l'alcol contenuto evapora durante la cottura, influisce molto invece se lo beviamo perché un grammo di alcol (o ml di etanolo) contiene più di 5 Kcal per grammo, oltretutto vuote (cioè senza macronutrienti). Nel caso dei condimenti invece la cosa può cambiare molto. Un bicchiere di olio d'oliva da 125 ml (circa 110 g) contiene più di 900 Kcal, se ne usate uno da 150 g che a occhio può sembrare uguale, la differenza di 40 g apporta 360 Kcal. L'olio per il condimento di un arrosto o del ragù e sughi vari, al contrario del vino, viene mangiato in gran parte o tutto”.



M.A.M. FORNI

È una famiglia modenese, dove cucinare è una cosa seria.



Da oltre mezzo secolo, MAM rappresenta la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini. Le sue origini e la sua cura per i dettagli si sposano perfettamente con la costante ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie nel settore. MAM, infatti, è

diventato un marchio leader grazie ai suoi forni combinati e rotanti esteticamente accattivanti e grazie a materiali di alta qualità e maestria artigianale. MAM è un marchio leader perché i suoi forni esaltano in tutto il mondo il vero gusto della pizza napoletana.

WWW.MAMFORNI.IT



IMQ



Via Cecco Angiolieri, 28 - 34, 41123 Modena (IT) Tel.+39059330219-mam@mamforni.it

PRODOTTI ITALIANI - TECNOLOGIA ITALIANA - GUSTO ITALIANO

Il linguaggio della cucina e della pasticceria, dunque, non è sempre facile. Frasi come "ridurre una salsa" o "sbianchiare i pomodori" oppure fare una ganache, possono addirittura sembrare incomprensibili a chi non abbia una conoscenza approfondita del settore. A queste difficoltà si aggiungono le abbreviazioni che spesso si faticano a decifrare. Ecco allora il significato di molte delle indicazioni nelle ricette per rendere il linguaggio della cucina meno misterioso.

Quante volte abbiamo letto nelle ricette q.b. ... e all'inizio il dilemma "che vuole dire" e poi "ahhhh Quanto Basta... ma certo!!! ma dopo "eh... e quanto sarebbe questo Quanto Basta?"



Partiamo dal principio: innanzitutto vuol dire che bisogna regolarsi ad occhio, ovvero si mette un pizzico di sale, zucchero (o altro), poi si assaggia e lo chef o il pasticcere pensa "no, ne aggiungo un altro po'" oppure "...si direi che va bene" oppure, se la ricetta la si sta facendo per la prima volta: "proviamo così "... Si sa che il cibo è sì tutta una questione di equilibrio ma soprattutto una questione di gusti personali. *Dicitura che letteralmente significa "quanto basta".* Le due iniziali, poste accanto ad un ingrediente, indicano una quantità indefinita

dello stesso. Si usa scrivere "q.b.", infatti, quando non si può precisare l'esatta quantità di un ingrediente, e per di più ci si riferisce a spezie ed aromi, lasciandola alla discrezionalità e al gusto personale di chi cucina o di chi prepara un determinato alimento. Il motivo principale è che non tutti i palati sono uguali, o più che altro non a tutti piace allo stesso modo, e quindi è giusto insaporire il cibo a proprio gusto, c'è a chi piace più o meno salato, più o meno dolce e così via. E' doveroso precisare che a livello nutrizionale, il concetto del QB non incide minimamente sul bilancio energetico quotidiano.

Arte e Poesia italiana

Frutto di un'**accurata selezione**, a partire dalla scelta delle materie prime, come **le nostre mozzarelle e le polpe di pomodoro a marchio Sanfelici**.

Prodotti che passano nelle mani esperte dei pizzaioli che con **fantasia e creatività** trasformano un **piatto tutto italiano** in qualcosa di unico: **da quelle più semplici alle pizze gourmet farcite con materie prime pregiate e di stagione**.



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



DAL 6 AL 9
FEBBRAIO **2023**

Come ogni anno, la ditta **SANFELICI FRANCO SRL** sarà presente presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda (TN), all'importantissimo evento **HOSPITALITY - IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA**. Lo Staff vi aspetta **dal 6 al 9 Febbraio 2023** presso il **Padiglione B1 (piano interrato), STAND C02** con un servizio migliorato e una **vasta gamma di prodotti nuovi e di qualità**.

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

LE PINSE DOLCI DI MARCO MONTUORI

a cura della redazione



INGREDIENTI:

Mousse di ricotta zuccherata, amarene sciroppate, arancia candita, foglie di menta, scaglie di cioccolato bianco.

PROCEDIMENTO:

Per la mousse bisogna stemperare il quantitativo di ricotta vaccina necessaria a coprire la superficie della Pinsa. Pesare la ricotta e aggiungere circa un terzo di zucchero (35 grammi per 100 g di prodotto). Utilizzare la ricotta fredda di frigorifero e il normale zucchero semolato bianco e lavorare con la forchetta fino ad ottenere una consistenza spalmabile. Infornare una base di Pinsa per 5 minuti in forno molto caldo e, in uscita, spalmare con la ricotta, guarnire con qualche amarena sciroppata, le scorzette di arancia candita in piccole strisce, le foglie di menta fresca e scaglie di cioccolato bianco a piacere.

K L I M



LA

CONTADINA

INGREDIENTI:

Mousse di Pecorino Romano (con patata, panna e pepe nero), pere Williams, noci, fili di peperoncino.

PROCEDIMENTO:

La mousse di Pecorino si prepara mescolando in una ciotola 50 g di Pecorino Romano grattugiato insieme a 50 g di patata bollita e schiacciata, allungati con un decilitro di panna fresca e una macinata di pepe nero. Stendere la mousse ottenuta su una base di pinsa calda e condire con sottili fettine di pera William a crudo dopo averla marinata qualche minuto con zucchero semolato e gocce di limone. Guarnire con i gherigli di noce sminuzzati e i fili di peperoncino. Si può servire quando è ancora tiepida.



ARANCE E CIOCCO- LATO

**INGREDIENTI:**

Marmellata d'arance, fette di arancia, zucchero semolato, scaglie di cioccolato fondente e fili di peperoncino.

PROCEDIMENTO:

Distribuire a velo la marmellata d'arance sulla base della Pinsa non ancora infornata, coprire con fette di arancia tagliate sottili e spolverare con un cucchiaino di zucchero per caramellare al caldo del forno. Una volta sfornata aggiungere sulla Pinsa molto calda, il cioccolato fondente a scaglie e un po' di peperoncino,



Cella per 3 carri EN 600x800



Cella per 6 carri EN 600x800



MEKANO PRO ROLL-IN... ora anche su misura!

AFINOX SRL

Via Venezia 4, 35010 Padova (PD)

Tel. +39 0499638311

Fax. +39 049552688

facebook.com/Afinoxsrl/

youtube.com/user/afinoxsrl/

linkedin.com/company/afinoxsrl/

instagram.com/afinoxsrl/

MEKANO PRO facilita l'attività dei **Pizzaioli, Panificatori e Pasticceri.**

Uno strumento indispensabile per organizzare cicli di lavoro facilmente replicabili e standardizzare i risultati di chi si occupa di prodotti lievitati.

L'innovativa **camera climatica** consente di riprodurre le condizioni ottimali di un ambiente controllato, dove umidità e temperature graduali garantiscono risultati omogenei e qualitativamente impeccabili, indipendentemente dal tempo atmosferico e dalla stagione.

Il software e il sistema di controllo touch, consentono una gestione intuitiva di diversi cicli, automatici o manuali.

Grazie al **ciclo combinato** è possibile eseguire fino a **6 fasi consecutive** per poter standardizzare i processi di lavorazione che garantiscono:

1- impasti pronti all'orario desiderato.

2- Una migliore conservazione delle proprietà organolettiche

3- Una Riduzione dell'utilizzo di agenti lievitanti per ottenere prodotti sempre fragranti e digeribili.

4- Una riduzione di inutili sprechi di prodotto legati agli alti o bassi picchi di lavoro.

Afinox è quindi lieta di presentare **MEKANO PRO ROLL-IN** le **Celle di lievitazione modulari ed estensibili per carrelli** con unità remota.

Affidabili e altamente performanti sono Ideali per le esigenze e la sicurezza di grandi laboratori di Pizzeria, Panetteria e Pasticceria.

Versatili e personalizzabili, grazie al design modulare realizzato con pannelli connessi con speciale sistema di ganci rapidi e alla versione optional tunnel passante con doppia porta e duplice accesso alla cella.

Se sei curioso di saperne di più seguici sui nostri canali social o vieni a trovarci nella nostra azienda-laboratorio: saremo felici di condividere con te la nostra esperienza!

Come riconoscere il latte di qualità

di Caterina Vianello

Gli ultimi dati relativi al comparto lattiero nazionale (anno 2020) riportano come in Italia la produzione di latte abbia superato i 12,65 milioni di tonnellate, con un'accelerazione del 4,4% sul 2019 e ritmi produttivi accelerati anche nel 2021: +3% a gennaio su base tendenziale. Guardando i dati a livello regionale c'è una distribuzione "geografica", con le regioni del Nord che producono l'84% del latte italiano e la Lombardia, da sola, a rappresenta il 44% dei volumi nazionali.

I dati, insomma, parlano di un aumento della produzione, di un comparto in crescita e di una progressiva conseguente diminuzione delle importazioni di latte dall'estero. Al netto di un consumo maggiore, il consumatore sa esattamente cosa acquista, quali sono le tipologie di latte e le classificazioni presenti sul mercato? Sa come riconoscere un prodotto di qualità? A questi interrogativi cerchiamo di rispondere, fornendo una sorta di vademecum.



Con proteine ad alto valore biologico, elevata quantità di calcio (120 mg in 100 ml), sali minerali (fosforo e zinco) e vitamine (A, B2, B12 e D), il latte è un prodotto dal notevole potere nutrizionale. Concentrandoci sul solo latte bovino, possiamo classificare innanzitutto il latte secondo diverse tipologie:

Latte pastorizzato

È il latte sottoposto al trattamento di pastorizzazione, con temperatura superiore ai +72°, ma inferiore al punto di ebollizione. Questo trattamento incide sulla quantità delle proteine del siero, che in questo caso si attestano intorno al 14%.



Latte sterilizzato

La sterilizzazione sottopone il latte a temperature più alte, che fanno scendere le sieroproteine presenti al di sotto del 10%. Pastorizzazione e sterilizzazione in sostanza sono due diversi gradi di trattamento termico a cui il latte viene sottoposto dopo la mungitura per eliminare i microorganismi patogeni. La differenza tra i due trattamenti è fondamentale per definire un latte sterilizzato a lunga conservazione (UHT) o fresco.

Crudo

E il latte che non subisce alcun tipo di trattamento termico e, per questo, deve essere consumato in tempi brevissimi. In genere è venduto nelle fattorie o nei distributori di latte alla spina. La legge impone che debba essere bollito prima del consumo: in Italia, dal 2008 può essere commercializzato appunto solo con l'etichetta "da consumarsi previa bollitura", in base al Decreto legge n. 158 del 13/09/2012.

Latte fresco pastorizzato

Il latte crudo arriva allo stabilimento di confezionamento e viene sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, ad una temperatura compresa fra i 74 e 78 gradi centigradi per 15 secondi. La pastorizzazione si effettua con uno scambiatore di calore a piastre, all'interno delle quali il latte scorre sottilmente. Il latte pastorizzato esce dall'impianto di trattamento a 4 gradi centigradi, è subito confezionato, conservato in cella frigo e distribuito. Si conserva in frigo ed ha una durata di 6 giorni.

Latte fresco pastorizzato di alta qualità

Per essere definito tale deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.L. n. 185/1991 che fanno riferimento ai requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità. I fattori in campo sono quindi la quantità dei grassi, delle proteine, per quanto riguarda la composizione, mentre i germi, le cellule somatiche e il contenuto di acido lattico per quanto riguarda i requisiti igienico-sanitari. Il latte di alta qualità contiene almeno il 3,2 % di proteine e il 3,5 % di grassi. Il processo che porta al latte di alta qualità parte dalle stalle, dove avviene il primo controllo, volto a valutare le condizioni igieniche dell'allevamento e lo stato di salute degli animali. Il latte crudo, appena munto, viene quindi immediatamente filtrato e refrigerato a una temperatura massima di +6 °, quindi conservato in locali refrigeranti in attesa del trasferimento allo stabilimento per il trattamento termico. Il tempo che intercorre tra mungitura e pastorizzazione è determinante: maggiore sarà, più alta dovrà essere la temperatura del trattamento termico necessario all'eliminazione dei germi. Viene prodotto solo negli allevamenti nazionali, che riescono a garantire controlli igienico-sanitari e ridotti tempi di trasporto.





Microfiltrato: oltre che a trattamento di pastorizzazione è sottoposto a microfiltrazione che elimina la maggior parte dei microbi. Dura di più in frigo (10-15 giorni).

Pastorizzato a temperatura elevata: il trattamento termico che subisce è a metà strada tra quello fresco e UHT. Si mantiene in frigorifero molto di più, circa 25 giorni.

UHT (Ultra High Temperature): è il latte a lunga conservazione trattato a temperatura altissima (135°-140°C) per 2-5 secondi, per eliminare ogni forma batterica. Dura da 3 a 5 mesi a temperatura ambiente. Una ulteriore classificazione è possibile in base al contenuto di grasso, che individua tre tipologie: latte intero, con contenuto di grasso non inferiore a 3,5%, parzialmente scremato, con contenuto di grasso compreso tra 1,5 e 1,8%, scremato, contenuto di grasso che non può superare lo 0,5%.

Se questi elementi consentono di capire e scegliere, un ulteriore approfondimento va fatto per quanto riguarda il tema che, oltre alle caratteristiche igieniche e organolettiche, guardi anche al gusto, all'alimentazione degli animali, alle condizioni di allevamento. Un buon latte, allora non è solo quello che rispetta gli standard di legge, ma è anche quello che guarda alla sostenibilità, al fatto che gli animali siano allevati in un contesto estensivo o intensivo, al fatto che la loro alimentazione non sia solo rappresentata da mangimi, ma sia invece prevalentemente derivante da pascolo alternato a fieno. Un buon latte è insomma un latte etico, capace di fare della sostenibilità ambientale, del benessere animale e della sostenibilità sociale i suoi tratti principali.

Gli studiosi da tempo sono concordi nel ritenere che alimentazione e condizioni di allevamento sono tra i fattori che più di altri sono in grado di influenzare la presenza e la percentuale di alcuni elementi volatili presenti nel latte. Nella parte grassa del latte è infatti disciolta la maggior parte degli aromi che provengono dai foraggi assunti dagli animali, che contengono carotenoidi, acidi grassi polinsaturi, terpeni, composti aromatici, oli essenziali ed altre essenze odorose. A seconda del luogo di alimentazione delle vacche, del fatto che mangino foraggi freschi e/o conservati (i foraggi freschi si differenziano da quelli conservati per l'elevato apporto di antiossidanti fra i quali la vitamina E ed il β -carotene), a seconda della qualità del foraggio avremo quindi un latte diverso, più o meno ricco di qualità, e quindi più o meno buono. Esattamente come a seconda dello stato di salute delle vacche, del loro stadio di lattazione e delle loro condizioni di stress, avremo un latte diverso. Al consumatore dovrebbe quindi essere passato il messaggio secondo il quale la bontà e la qualità del latte non sono definibili solo in termini igienici o di standard di sicurezza alimentare in fatto di aspetti microbiologici. Origine della materia prima, obbligo di dichiarare in confezione e/o in etichetta l'origine del latte, possibilità di avere dettagli geografici e riferimenti sull'allevatore sono ormai dati per acquisiti e ciascuno di noi, in qualità di consumatore consapevole, dovrebbe pretenderli. Ognuno di noi tuttavia, è chiamato ad uno sforzo ulteriore, che ci permette di diventare consumatori non solo attenti all'igiene e al rispetto della legge, ma anche in grado di distinguere e pretendere un prodotto buono e di qualità anche dal punto di vista delle condizioni di allevamento,



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation Silver & Gold
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

dell'alimentazione degli animali, del rispetto, in conclusione, dell'ambiente. Siamo chiamati, insomma ad essere non solo dei soggetti di consumo passivo, ma anche degli attori veri e propri, in grado, con i nostri comportamenti individuali, di influenzare il mercato pretendendo un prodotto che sappia ampliare il concetto di bontà e qualità, sommando gusto, etica, rispetto dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.

La consapevolezza che mangiare non sia solo un atto meccanico, ma che sia una combinazione di comportamenti dal valore sociale e politico da una parte e una questione di gusto e piacere dall'altra è sempre più evidente tra i professionisti del settore. Il focus di questo mese è dedicato al dolce, che rappresenta senza dubbio una portata cruciale, capace di decretare le sorti di un intero menu, nel caso di un ristorante, o di fissarsi come traccia indelebile di un assaggio, nel caso di una pasticceria.



Il dolce è democratico e accessibile a tutti: se un'esperienza in un ristorante premiato o stellato è per molti inaccessibile, un dolce in una pasticceria blasonata è invece alla portata di tutti e può rappresentare un'occasione non solo per assaggiare un prodotto di altissima qualità, ma anche per cominciare ad affinare il gusto e a distinguere, per esempio, la bontà dalla mera estetica, il gusto dall'aspetto. Ecco perché la scelta di materie prime di altissima qualità si rivela fondamentale per i professionisti: nel caso del latte, caratteristiche come composizione, livello di proteine e grassi, alimentazione degli animali, sono tutti elementi in grado di determinare la buona riuscita o, al contrario, l'esito fallimentare di una ricetta. Il discrimine, insomma e per fare un esempio, tra una crema pasticcera dalla consistenza morbida e vellutata e dal sapore pieno da una che non riesce ad essere lavorata, priva di corpo e insapore. Se ne avete la possibilità, ad ogni occasione, chiedete informazioni sulla provenienza del latte e cominciate a tenere un piccolo diario di assaggio: comincerete a comprendere l'importanza di ogni ingrediente per la riuscita perfetta di ogni ricetta.



IMPASTA, TAGLIA, CUOCI, LAVA.

Il Tuo lavoro, la Nostra tecnologia.

Ti aspettiamo al
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
Pad. B1
Stand 14

**SMART
MACHINES**
INDUSTRIA 4.0
by
NE MOSY
nexus monitoring system



35[°]
1987 2022
GAM[®]
international

a member of



MADE IN ITALY





30°

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

• 18, 19, 20 APRILE 2023

• PALAVERDI, **PARMA**





ISCRIZIONI
APERTE
DAL 1°
DICEMBRE

**REGOLAMENTI ED
ISCRIZIONI:**

www.campionatomondialedellapizza.it

CONTATTI:

info@campionatomondialedellapizza.it



Campionato
Mondiale della
Pizza



Pizza World
Championship

Le uova: classificazione e guida alla scelta

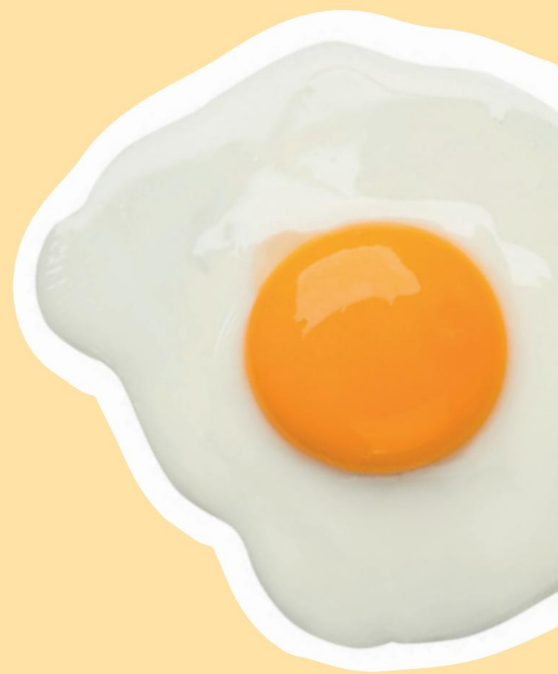
di Caterina Vianello

Essere consumatori consapevoli e informati significa avere tutti gli strumenti necessari per poter compiere delle scelte ponderate di acquisto e consumo. Conoscere i riferimenti di legge rappresenta senza dubbio uno di questi strumenti fondamentali. Una delle categorie per le quali vale la pena informarsi in modo approfondito è quella delle uova, che rappresentano la base di molte preparazioni quotidiane, sia in casa che al ristorante. Scegliere uova di qualità influisce sulla consistenza, il sapore e la resa del piatto, oltre a rappresentare ovviamente un atto dalle implicazioni etico-politiche, come da tempo riconoscono gli studiosi del cibo.



Lo sanno bene chef e pasticceri, per i quali le uova sono una delle colonne portanti in cucina e in pasticceria. Consistenza e colore, dimensioni e proporzione tra tuorlo e albume, peso complessivo, condizioni di allevamento delle galline: ognuno di questi elementi è in grado di influire significativamente sulla resa di una ricetta, cambiandone profondamente gusto, consistenza e aspetto. Ecco quindi uno sguardo su ciò che vale la pena sapere sulle uova, una sorta di guida all'acquisto consapevole.

La classificazione commerciale delle uova viene realizzata al momento dell'imballaggio, o direttamente presso le aziende produttrici o presso i centri autorizzati. Sottoposte ad un controllo visivo (effettuato da operatori che in condizioni di semioscurità osservano in controluce le uova che scorrono su un nastro trasportatore, così da poter osservare contenuto, eventuali incrinature del guscio, macchie, inclusioni, disposizione e grandezza di tuorlo e camera d'aria, ecc) le uova vengono quindi selezionate, declassando o scartando quelle difettose. La legislazione europea divide le uova in diverse categorie di qualità: categoria A o "uova fresche", categoria B o "uova di seconda qualità o conservate", categoria C o "uova declassate destinate all'industria alimentare". Le uova di categoria A hanno una camera d'aria alta meno di 6 mm, guscio e cuticola normali, puliti e intatti, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa, tuorlo senza contorno apparente e che non si allontana molto dal centro dell'uovo in caso di rotazione ed infine assenza di odori estranei. Può essere aggiunta la dicitura "extra" nel caso di particolari caratteristiche di freschezza (camera d'aria inferiore a 4mm). Per queste uova la consegna ai centri di imballaggio avviene in giornata e la dicitura può essere mantenuta entro 7 giorni dalla data di imballaggio ed entro 9 dalla data in cui sono state deposte.



Le uova di categoria A sono suddivise anche in classi di peso: XL Grandissime, 73 g e più, L Grandi, da 63 g a 73 g, M Medie, da 53 g a 63 g, S Piccole, meno di 53 g. Nella categoria B rientrano tutte le uova di seconda qualità o conservate. Sono destinate alle industrie alimentari di trasformazione (pastifici, produttori di maionese e prodotti dolciari), previa pastorizzazione obbligatoria per legge. Nella categoria C invece rientrano tutte quelle uova che non superano gli standard per far parte delle categorie precedenti. Dal 2004 è obbligatorio apporre un codice sul guscio, attraverso il quale è possibile avere tutte le informazioni principali sulle uova che si sono acquistate, permettendo di avere indicazioni sulla filiera produttiva e rendendo così disponibile la tracciabilità del prodotto, riconoscendo il sistema di allevamento, il luogo di provenienza e il produttore.

Il primo numero che si trova sull'etichetta, 0, 1, 2, 3, è quello più importante perché identifica il tipo di allevamento delle galline:

Lo 0 indica l'allevamento biologico, quello in cui le galline possono razzolare liberamente all'aperto, alimentate con mangime biologico, integrabile fino al 20% con prodotti tradizionali, senza trattamenti veterinari di tipo sistemico o medicinali di origine chimica. Le galline hanno ampio spazio a disposizione e la numerosità per metro quadrato è molto bassa. Il terreno su cui si muovono deve essere ricoperto di vegetazione e coltivato con metodo biologico. Le uova biologiche hanno un gusto più saporito, una qualità migliore e garantiscono il benessere animale.





Il numero 1 indica l'allevamento all'aperto: le galline ovaiole possono razzolare all'aperto per alcune ore al giorno e la densità per metro quadrato è leggermente superiore rispetto all'allevamento biologico. Le uova vengono deposte sul terreno o nei nidi.

Il numero 2 indica l'allevamento a terra. Le galline vivono libere in capannoni che hanno diversi livelli con un nido ogni 7 animali, cioè con uno spazio a disposizione di 1 metro quadrato per 7 galline. La densità è alta, le possibilità di movimento sono limitate. Le uova vengono deposte sulla terra, nelle lettiere o nei nidi.

Il numero 3 indica l'allevamento in gabbia. Le galline non hanno alcuna libertà di movimento e sono sistemate in gabbie di 1 metro quadrato per 25 unità. I capannoni in cui si trovano hanno ventilazione forzata e luce artificiale. Senza possibilità di muoversi e di razzolare, gli animali riportano danni fisici dovuti allo stress e patologie del comportamento. Vivendo in gruppo, la conflittualità aumenta e il becco può diventare uno strumento di attacco: ecco perché spesso si pratica il taglio del becco. Per evitare che si becchino, le galline dovrebbero essere poco stressate: ambienti puliti, spazi adeguati e balle di paglia o altri materiali contro i quali possono trovare uno sfogo naturale sono tutti elementi che aiutano la salute degli animali e che nell'allevamento in gabbia non sono garantiti. Le uova, nel caso dell'allevamento in gabbia, vengono deposte direttamente in una macchina adibita alla raccolta.

Le lettere che seguono il primo numero identificano il paese di provenienza delle uova: IT è la sigla per l'Italia, mentre i 3 numeri successivi rappresentano i codici ISTAT di identificazione del comune dell'allevamento, segue la sigla della provincia e il numero progressivo che identifica l'allevamento.

Se condizioni di allevamento, benessere animale, mangimi utilizzati rappresentano quindi i principali elementi in grado non solo di classificare le uova ma di influire anche sulla loro qualità, bontà, caratteristiche organolettiche e conseguente resa in cucina, uno dei miti da sfatare circa la genuinità delle uova è quello del colore del guscio e del tuorlo. Molti consumatori infatti credono che le uova dal guscio scuro siano più genuine o nutrienti di quelle a guscio bianco, ma sono solo false convinzioni: il colore del guscio dipende esclusivamente dalla razza delle galline e quindi da fattori genetici e non ha nulla a che fare con le caratteristiche nutrizionali del prodotto. Stesso discorso per il tuorlo, influenzato, in questo caso, da ciò che mangiano le galline. Convinzione diffusa è che un colore più carico, più aranciato, sia sinonimo di genuinità. Il colore del tuorlo dipende dalle xantofille che fanno





**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

CORSI PROFESSIONALI PER PIZZAIOLI DAL 1988

CORSO BASE

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

www.scuolaitalianapizzaioli.it

parte della famiglia dei carotenoidi, che proteggono il tuorlo dall'ossidazione: se nella dieta sono presenti molti carotenoidi, pigmenti contenuti naturalmente nei vegetali, ecco che i tuorli saranno di un bel giallo-arancio carico, altrimenti saranno più pallidi. Ci sono galline, ad esempio, che non riescono a fissare i carotenoidi alimentari, producendo quindi uova dal tuorlo chiaro. La convinzione tuttavia che un colore acceso identifichi un prodotto migliore è ancora molto diffusa e i produttori si comportano di conseguenza, aggiungendo ai mangimi carotenoidi di sintesi o additivi in grado di colorare artificialmente il tuorlo.

Ora che abbiamo passato in rassegna le principali caratteristiche legate all'allevamento delle uova, possiamo permetterci qualche riflessione finale. In un mondo ideale le condizioni di allevamento vorrebbero animali alimentati in modo naturale, liberi di muoversi e razzolare, senza stress e in grado di seguire il ciclo di veglia e sonno. Se l'auspicio che questo possa realizzarsi è ovviamente sentito e condiviso, sappiamo bene che non è del tutto realistico, implicando un'analisi del modo in cui



ci alimentiamo, del rapporto tra quantità e qualità del cibo, della logica del “poco ma buono”, e non da ultimo delle dinamiche relative alla grande industria. Questo tuttavia non significa che individualmente non si possa fare qualcosa: ogni nostro atto di consumo è una scelta che, se sommata a quelle di tutti, è in grado di lanciare dei segnali e di orientare il mercato. Conoscere le condizioni di allevamento, privilegiare contesti eticamente rispettosi e soprattutto, sapere che la bontà di un uovo è direttamente proporzionale alle condizioni in cui le galline vivono, permette di acquistare un prodotto piuttosto che un altro, unendo qualità, gusto e rispetto per gli animali.





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

"Gli artisti della pizza".

Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Gennaio è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo Michele Leo, che ci fa innamorare della sua pizza "Re Manfredi", preparata con il nostro Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP 100% italiano. Una vera opera d'arte, carica di gusto, innovazione e tradizione. Per quanto si tratti di ingredienti semplici, questa pizza racchiude in sé un connubio di sapori senza uguali! Nessun commensale resterà a bocca asciutta e tutti vorranno fare il bis!

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it





Slow Food



Dolci Presìdi

a cura di Slow Food Italia

www.slowfood.it

Sono 367 i Presidi Slow Food diffusi in tutta Italia. I Presidi sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali. Non solo, però. I Presidi infatti si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri e si prendono cura dell'ambiente, valorizzando paesaggi, territori e culture. Grazie al progetto dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi - un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni,

giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità - oggi i Presidi sono diventati prodotti impiegati nelle cucine di tutto il mondo.

Troppo spesso però ci si limita alla conoscenza dei prodotti agricoli più diffusi, come pomodori, formaggi o - in qualche caso - spezie. Avete mai pensato invece di inserire in menù un dolce dei Presidi Slow Food?

Al momento i Presidi Slow Food "dolci" sono 5 e sono diffusi in Marche, Puglia e Sicilia. Scopriamoli insieme.



Lonzino di fico (Marche)

Un tempo nelle campagne marchigiane, in particolare nella Vallesina, si coltivavano fichi in abbondanza e maturavano tutti insieme poco prima della vendemmia. I contadini si davano un gran daffare per conservarli in mille modi e proprio così nacquero i salamotti dolci di fichi. Legati con un filo di spago o di lana duravano tutto l'inverno, fino a primavera, accompagnando le merende dei ragazzini e i fine pasto delle feste. Per il lonzino di fico, si usano i fichi dottati, impastati con un poco di "sapa" (mosto di uva sobbollito a lungo), o "mistrà" (liquore ottenuto dalla macerazione di frutti di anice nell'alcol) e avvolti in foglie di fico.



Colombino di Manduria (Puglia)

Il colombino è un dolcetto tipico della città di Manduria, in provincia di Taranto. La leggenda vuole che in un giorno dell'anno 1953 il pasticcere Matteo Miola si sia fermato per un guasto del suo mezzo nella città di Manduria. La prolungata attesa lo avrebbe spinto a informarsi su eventuali pasticcerie da rilevare in paese, dove proprio la bouvette dello storico Teatro Candeloro era in cerca di un nuovo gestore. Da qui parte la storia della famiglia Miola a Manduria e la creazione di un pasticcino leggero, soffice e friabile denominato colombino. Il pasticcino presenta due strati di pasta sfoglia farcita con pasta di mandorle all'arancia e crema pasticciera. Il tutto è ricoperto da una soffice glassa di meringa fatta con zucchero, albume e limone, e da un decoro a forma di colombino, da cui deriva il nome, realizzato con confettura di albicocche.



Sospiro di Bisceglie (Puglia)

Secondo una leggenda locale, in occasione delle nozze di Lucrezia Borgia, contessa di Bisceglie, con Alfonso di Aragona, le clarisse del Monastero di San Luigi prepararono questi dolci che allietarono le nozze dei due nobili; in base ad altre testimonianze, invece, il sospiro sarebbe l'invenzione di un pasticcere romantico, che si ispirò, per dargli forma, al seno della donna amata. Il sospiro ha infatti la forma di un piccolo seno: è un Pan di Spagna leggerissimo fatto con uova e farina, aromatizzato con scorza di limone delle campagne biscegliesi. Il suo interno è farcito con una crema ricavata dall'infusione delle bacche di vaniglia nel latte, il tutto ricoperto da una sottile glassa di zucchero.



Cuddrireddra di Delia (Sicilia)

Questo dolce dal nome impronunciabile è un biscotto a forma di bracciale il cui nome risale al greco *kollura* (cioè focaccia, pane biscottato di forma solitamente anulare). Si narra che la forma a “corona” sia nata quale omaggio alle castellane che vivevano a Delia durante la guerra dei Vespri Siciliani (1282-1302) nella fortezza medioevale che sovrasta la cittadina. La ricetta è semplice: si impasta la farina di grano duro con uova, zucchero, strutto, vino rosso, cannella e scorzette di arancio. Si lavora la massa su un asse di legno (lo “*scanaturi*”) fino a quando raggiunge la giusta compattezza e poi la si divide in piccoli rotolini. La parte più complicata, che pare solo le donne di Delia sappiano fare, è avvolgere i rotolini di pasta intorno ad un bastoncino che poi viene sfilato. La spirale di pasta viene appoggiata su un attrezzo chiamato “*pettine*” costituito da due asticelle di legno unite da una serie di strisciole di canna di bambù levigata. Si uniscono infine le due estremità formando una corona e poi si frigge questa meraviglia.



Manna delle Madonie (Sicilia)

Più che un dolce, potremmo dire che è un dolcificante. Durante l'estate, i frassinicoltori incidono la corteccia dei tronchi per lasciar fuoriuscire una sostanza azzurrina e resinosa che, esposta al sole torrido, si rapprende formando stalattiti biancastre di manna. La raccolta avviene con il “*mannaruòlu*” (per incidere), la “*rasula*” (per raschiare la manna che rimane nei solchi della corteccia) e una grande foglia di ficodindia (che raccoglie la parte colata a terra). Attenzione, però, perché solo la manna che scivola a stalattite e non entra in contatto con la corteccia è purissima. La manna raschiata dalla corteccia, invece, ha molte impurità. Le stalattiti di manna sono da secoli un dolcificante naturale a bassissimo contenuto di glucosio e fruttosio con proprietà depurative e leggermente lassative. Oggi la maggior parte della manna è destinata alla trasformazione ma la manna pura, definita di varietà cannolo, è commercializzata nelle erboristerie come depurativo e lassativo. Questo antichissimo prodotto può tuttavia essere anche un buon dolcificante per la pasticceria, in torte, biscotti, budini e moltissime altre specialità dolciarie.



Ogni regina ha il suo scettro.

Per i nostri **60 anni**, ne abbiamo disegnati due.



I nostri 60 anni sono l'occasione per celebrare, ancora una volta, sua maestà la Regina Margherita. La foratura "a spiga" rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Our 60th anniversary is the occasion to celebrate, once again, her majesty Queen Pizza Margherita. The ear shaped puncture make it precious and shout out from all the other ones. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.

ambiente
the show

Hall 8.0 - Stand C80C

3.-7. 2. 2023
FRANKFURT / MAIN



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

PAD. D7 - STAND 113
21 - 25 GENNAIO 2023
FIERA DI RIMINI

44° Salone internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

IN CONTEMPORANEA CON

ABtech
expo
ARTI BIANCHE E TECNOLOGIE

LA BIRRA



—
Illustrazioni
di Antonella
Manenti

Birre e dolci

di Alfonso Del Forno

Memori dell'abbinamento consolidato tra pizza e birra, in tanti trovano difficile immaginare il confronto tra la bevanda più venduta al mondo e la produzione dolciaria. Se sono qui a scrivere di questo argomento è perché ritengo sia giunto il momento di abbattere la diffidenza verso questo matrimonio, che riserva sorprese inaspettate anche tra gli operatori più esperti che si sono cimentati in questo particolare ambito dell'abbinamento cibo / birra. Per affrontare nel migliore dei modi questo argomento, dobbiamo partire dal presupposto che il classico abbinamento tra i dolci e la bevanda non deve assolutamente seguire il binomio "dolce su dolce". Il grande vantaggio delle birre artigianali, perché di quelle parliamo, è l'enorme dinamicità di cui sono dotate, grazie alle diverse materie prime utilizzate per la loro produzione. Dinami-

cià legata non solo all'ampio ventaglio organolettico a cui possiamo attingere ma anche alla capacità di presentarsi con gradazioni alcoliche molto diverse tra loro, spesso basse, utili per dare spazio alle affinità gustative con gli ingredienti dei dolci, senza che l'alcool eccessivo, come nel vino e nei distillati, possa interferire con la degustazione. Nella mia esperienza di abbinamenti con la birra artigianale, quelli con i dolci sono stati sicuramente i più intriganti, che hanno lasciato a bocca aperta le persone che mi accompagnavano in queste esperienze. Ci sono stati due momenti che hanno segnato in maniera indelebile la mia esperienza negli abbinamenti con i dolci e che ne hanno consolidato la convinzione che si tratta di veri momenti di piacere. Entrambi hanno visto protagonisti pasticciieri campani: Sal De Riso e Giuseppe Pepe.



Gli abbinamenti con Sal De Riso

Qualche anno fa, io e Salvatore conducemmo un laboratorio di abbinamento tra i suoi dolci e una selezione di birre artigianali campane, nell'ambito di un evento brassicolo. Prima della degustazione, Salvatore era particolarmente incuriosito da questa sfida che avevo lanciato. Conoscendo bene (e da tempo immemore) le sue creazioni, gli chiesi di portare il Tiramisù al limone della Costa d'Amalfi IGP, la Pastiera Napoletana e la Caprese. Alla serata erano presenti anche i birrai Giuseppe Schisano e Francesco Galano del Birrificio Sorrento, Vincenzo Serra del Birrificio dell'Aspide e Mario Cipriano del Birrificio Karma. Le tante persone iscritte al laboratorio, alla fine della degustazione, mostrarono il loro apprezzamento con un entusiastico applauso che convinse anche gli scettici sull'abbinamento della birra artigianale ai dolci. Ma scopriamo che birre sono state utilizzate per il matrimonio consumato con i dolci di Sal De Riso.



Tiramisù al limone

Interpretazione minorense di uno dei dessert italiani più noti, il tiramisù al limone della Costa d'Amalfi IGP ha un gusto molto più delicato della versione classica. Il caffè e il cacao in polvere sono esclusi, a vantaggio di una bagna a base di limoncello e della crema al limone. L'aroma dello Sfusato di Amalfi è predominante, quindi la scelta della birra non può non tener conto di questa caratteristica. Per l'abbinamento, la scelta è andata sulla Syrentum del Birrificio Sorrento, saison aromatizzata con le bucce dei limoni di Sorrento IGP, cugini di quelli amalfitani. Questa birra si esprime al naso con aromi freschi riconducibili ai limoni, mentre il sorso è secco, con note speziate e un leggero amaro. Il tutto bilancia anche la componente grassa presente nella crema.



Pastiera Napoletana

Uno dei pilastri della pasticceria napoletana, la pastiera, si contraddistingue per la buona componente aromatica, in gran parte imputabile ai fiori d'arancio, che trovano riscontro al gusto, dove viene amplificata dalle note agrumate date dalla frutta candita. Il dolce risulta avere anche una discreta grassezza, per la presenza della ricotta di pecora e del burro nella pasta frolla. In abbinamento ho scelto la Belle Saison di Birrificio dell'Aspide, una farmhouse ale riconoscibile dalle sue note speziate e agrumate, effetto della fermentazione alcolica avvenuta anche grazie a un lievito speciale, quello prelevato dalla buccia di una mela cotogna e poi propagato in birrificio. Un abbinamento di valorizzazione per le note agrumate e di bilanciamento tattile, grazie alla presenza di una buona frizzantezza e secchezza finale.



Gli abbinamenti con Giuseppe Pepe

Il percorso fatto con Giuseppe Pepe ha riguardato la pasticceria natalizia, con l'abbinamento sia al panettone tradizionale che ai dolci della tradizione napoletana: struffoli, roccocò e mostacciolo ripieno. Ad aprire le danze ci ha pensato una coppia che rompe gli schemi: il più classico dei panettoni abbinato alla birra di Natale che non ti aspetti, la Madison di Bonavena Brewing, una dark mild speziata di solo 3,8% vol di alcol. Nell'abbinamento è stata amplificata il gusto del cedro candito grazie alle note di caramello presenti nella birra, sostenute da quelle speziate. A seguire un grande classico della pasticceria napoletana, gli struffoli al miele, abbinati alla Rudolph di MAL Brewing, una belgian strong ale con mela annurca, zenzero e cannella. La birra, con le sue note di frutta a pasta gialla, ha avvolto in un caldo abbraccio gli struffoli immersi in uno strato di miele, la cui dolcezza è stata ben bilanciata dalle note speziate che la birra ha lasciato sul finale.



Torta caprese

Questo dolce è uno dei miei preferiti. Che il cacao sia l'elemento caratterizzante è fuori dubbio, ma non bisogna dimenticare le altre materie prime come il burro, lo zucchero, le mandorle tostate e le uova. Questi ingredienti rendono la torta estremamente complessa, con una buona grassezza e una decisa presenza di note tostate. Per l'abbinamento ho subito puntato su Na' Tazzulella e' Cafè, Imperial coffee stout del Birrificio Karma. Le note tostate dei malti sono amplificate da quelle del caffè, aggiunto nella ricetta della birra. Questi sentori ricordano quelli del cacao presenti nella torta, camminando insieme sugli stessi binari gustativi. Il grado alcolico elevato, a sua volta, contribuisce a pulire il palato dalla grassezza.



LA BIRRA



La terza coppia era formata da due prodotti simili al gusto con consistenze diverse: il roccocò e l'Astrum del Birrificio Sorrento, che ricorda il profumo delle cucine napoletane nei giorni che precedono il Natale. Le note di cannella, chiodi di garofano e anice stellato, presenti in entrambi i prodotti, hanno trovato la sintesi perfetta nell'assaggio, che ha regalato sensazioni di benessere natalizio a chi ha provato l'abbinamento.



In conclusione, un godurioso mostacciolo ripieno a cui ho abbinato la pluripremiata 21 12 del Birrificio Incanto, una birra che affascina per l'equilibrio delle spezie, tra le quali primeggia la fava tonka. Il mostacciolo si è presentato morbido al palato, grazie al Pan di Spagna al cioccolato, esaltato dalla presenza delle amarene. Questi ingredienti hanno permesso alla birra di valorizzare il tutto, con la speziatura sapientemente usata in fase di brassaggio. La piacevole sensazione di avvolgenza del sorso conclude in maniera esemplare il matrimonio con questo dolce al cioccolato.

Quelli descritti sono solo alcuni degli esempi più interessanti di abbinamento con i dolci, ma posso assicurare che non c'è dolce che non abbia almeno una birra artigianale con cui convolare a nozze!

RISPARMIA
FINO AL 64%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

Pad. D7 – Stand 150



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI **10.000€**
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - **4.000€**
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - **2.400€**
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: **3.600€**

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno meno del prezzo originale** con un risparmio effettivo **fino al 64%**, applicabile su tutti i nostri **forni modulari** con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

RIMINI

di Giampiero Rorato

Arrivare a Rimini per visitare in questo mese il Sigep e non incontrare la città e il suo territorio sarebbe davvero una perdita gravissima. Rimini, infatti, non è solo la città con una delle più importanti Fiere d'Italia - è in questa struttura che si celebra in questo mese il Sigep e, fra l'altro, ad agosto il celebre Meeting cui intervengono illustri personalità internazionali della cultura, della religione e della politica - come non è solo la capitale del turismo balneare estivo, al centro d'una splendida spiaggia frequentata da turisti di tutta Europa.

Rimini è, infatti, una città ricca di storia e di cultura, con ancora i segni della sua origine romana, a cominciare dall'**Arco di Augusto**, edificato nel 27 a.C. in onore di Cesare Ottaviano Augusto ed il più antico arco romano superstite.

ARCO DI AUGUSTO



Altra opera edificata ai tempi dell'antica Roma è il **Ponte di Tiberio**, imponente opera architettonica eretta sul fiume Marecchia per decreto dell'Imperatore Augusto. Il suo completamento fu compiuto sotto il successore Tiberio (14 - 21 d.C.), da cui poi prese il nome.

CASA DEL CHIRURGO



Altro reperto di grande interesse è la **Casa del chirurgo**, un piccolo museo che conserva aspetti architettonici e artistici d'epoca romana. Altra visita consigliata è il **Tempio Malatestiano**, così chiamato perché voluto dal signore di Rimini d'allora, Sigismondo Pandolfo Malatesta, ed eretto sotto la guida del grande architetto e matematico quattrocentesco Leon Battista Alberti, una delle personalità più importanti di quel secolo. Ci sono molte altre cose interessanti da vedere a Rimini e basta visitare il centro cittadino e camminare un po' per le sue strade per restarne affascinati.

TEMPIO MALATESTIANO

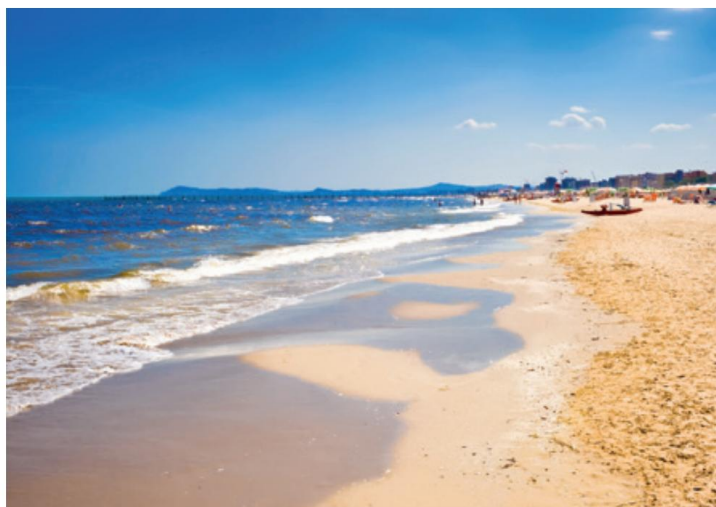


RIMINI, LUNGO MARE

CASTEL SIGISMONDO



Ma una segnalazione particolare mi sembra doveroso aggiungere: il **Fellini Museum**. Si tratta di uno spazio museale diffuso tra il **Castel Sigismondo**, la rocca del Quattrocento al cui progetto contribuì Filippo Brunelleschi; **Palazzo Valloni**, un edificio di origine settecentesca, dove a piano terra ha sede il **cinema Fulgor**, il leggendario cinema immortalato in *Amarcord* e ora riallestito con le scenografie progettate da Dante Ferretti, tre volte Premio Oscar; quindi una grande area urbana, una vera e propria **Piazza dei Sogni** con porzioni a verde, arene per spettacoli e installazioni artistiche, anche di forte impatto spettacolare, che forma un vero e proprio polo culturale dedicato al grande regista Federico Fellini.



Anche se d'inverno, una passeggiata lungo un tratto della lunghissima spiaggia di Rimini è d'obbligo per capire il fascino che questo luogo esercita sul turismo internazionale nei mesi estivi, quando sono attive le mille attività al servizio dei bagnanti sia in città che lungo la spiaggia. Solo pochi accenni, sufficienti per capire come attorno alla Fiera di Rimini ci sia d'estate il mondo, e lo si può godere meglio d'inverno, in una giornata di sole, quando il traffico è più discreto e i rumori lasciano spazio al silenzio. E se poi c'è qualche ora libera una salita alla vicina **Repubblica di San Marino** (non serve passaporto) ricca di un particolare fascino medioevale, è sempre consigliata. Basta non badare alle tante centinaia di turisti che tuttavia faticano ad arrivare alla terza rocca, quella più alta.

SAN MARINO, FORTEZZA GUAITA



PONTE DI TIBERIO



LA CUCINA

La cucina locale parte da una preparazione conosciuta nel mondo, la **Piadina**, la regina delle tavole romagnole, consumata a qualsiasi ora del giorno e della notte, tanto al mare quanto in collina. A Rimini, in particolare, la si può trovare dei gusti più vari, sebbene le più amate siano quelle ripiene dello Squacquerone di Romagna o dei salumi di Mora.

PIADINE



TAGLIATELLE



Famosi, poi, sono i primi piatti di pasta all'uovo: le **Tagliatelle**, rigorosamente fatte a mano e condite di solito con ragù alla bolognese; gli **Strozzapreti**, dalla forma di grossi cannelli; i **Passatelli in brodo**, pasta, preparata con uova, pangrattato e Parmigiano, lavorata con il ferro fino a ottenere dei grossi spaghetti rustici e, ancora i **Cappelletti in brodo**, la cui farcia è a base di carne di cappone e formaggio.

STROZZAPRETI



PASSATELLI IN BRODO



CAPPELLETTI

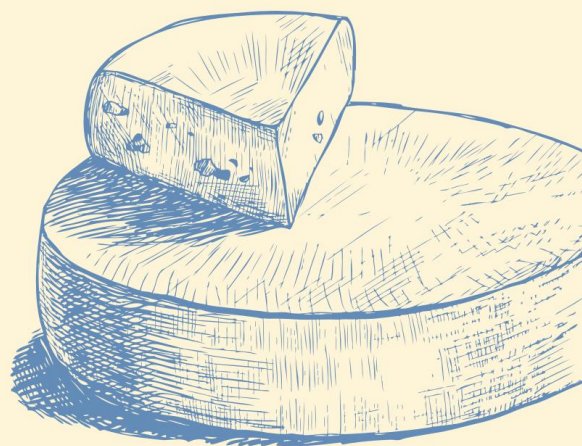


PESCE ALLA GRIGLIA



Rimini, città di mare, offre un'eccellente cucina di pesce, i cui piatti principali sono il **Pesce alla griglia**, e il **Brodetto** che in questa regione è una zuppa con il pesce che, in passato, rimaneva dalla vendita o che non era adatto alla vendita, accompagnata da crostini di pane croccante. Oggi c'è la gara per preparare del brodetti davvero strepitosi e chi passa per Rimini deve assolutamente fermarsi in un ristorante adatto per gustarlo.

BRODETTO



Un suggerimento per il turista di passaggio. Non si va via da Rimini senza acquistare almeno un paio dei loro formaggi tipici: lo **Squacquerone DOP**, a base di latte intero e il **Formaggio di Fossa**, con tre mesi di stagionatura, realizzato con latte di pecora o misto e fatto stagionare **nelle fosse di tufo**, delle vicine colline, che conferiscono al formaggio un particolare e intenso aroma!

SQUACQUERONE



FORMAGGIO DI FOSSA





L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

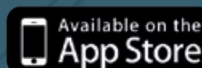
2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 34 anni.
Sempre a portata di mano!



TUTTOFOOD MILANO

International
Food Exhibition



fieramilano 8-11 Maggio 2023

Adding value to taste

Con il patrocinio di:



Regione
Lombardia



Comune di
Milano

In collaborazione con:



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

“Il babà è una cosa seria”



Il Capriccio di Capparelli a Napoli



*“Ancora oggi, a cinquantotto
anni, quando preparo un
dolce mi sale l'adrenalina.*

*Quello che amo più di tutto
però è il babà! Toglierei
tutto, ma non il babà!”*

di Noemi Caracciolo

Parole di Raffaele Capparelli, proprietario della pasticceria Capriccio a Napoli. Un uomo che ha fatto del babà - dolce simbolo della tradizione partenopea che custodisce in sé tutta la bellezza di questa terra - la sua arte e la sua identità. La pasticceria Capriccio vanta una storia secolare che il Signor Capparelli ogni giorno arricchisce un po' di più, preparando dolci ripieni di passione e creatività, senza rinunciare ad antiche tradizioni, ma anche a un pizzico di innovazione e soprattutto di cioccolato! Lo abbiamo intervistato per saperne di più.

Come e quando nasce la sua passione per la pasticceria e il mondo della cioccolata?

L'attività è nata nel 1917, come bar dei poveri. Si comprava il "caffè 100g", lo "zucchero 50g" nelle bustine. Inizialmente era dei miei zii, fino al 1983, quando l'ha rilevata mio padre. Io facevo tutt'altro, avevo un'officina meccanica di motociclette. Ho iniziato nella pasticceria come barista ma mi affascinava il mondo dell'arte bianca. Sai, avvolgere i cornetti, preparare le brioches, osservavo molto. Lavoravano con noi i migliori pasticciere e loro gli dicevano: "devi toglierlo dal bar, ha la stoffa del pasticciere. Nessuno gli fa vedere come si fa e lui lo fa lo stesso, ha la passione". Un bel giorno i pasticciere hanno lasciato il laboratorio, così, dalla sera alla mattina e mi sono avventurato. Io e mio fratello ci siamo dati da fare. Una ricetta dall'amico di papà, una ricetta dal cugino pasticciere e così via. Ad un certo punto è venuto a lavorare con noi un pasticciere molto forte, che all'epoca lavorava con Moccia (altra storica insegna partenopea, ndr). Lui ha iniziato ad insegnarmi, ma non tutto. A quel tempo c'era il "segreto del pasticciere", non si divideva ogni cosa; per esempio, non mi faceva vedere i pesi sulla bilancia. Così ho fatto lo scugnizzo, ogni giorno vedevo un peso, per rubare una ricetta ci mettevo una settimana. Lui andava via e io provavo, poi pulivo tutto prima che rientrasse. Avevo 26 anni. Dopo circa otto mesi ho detto a mio padre: "non chiamare nessun altro", ci avrei pensato io insieme a mio fratello. È stato emozionante preparare la prima torta, la ricordo ancora, era di Biancaneve. Poi ho iniziato con le pastiere, uguali a come le faceva

la mia mamma. A partire dal grano crudo, facendo il sottovuoto, mettendolo nel latte il giorno dopo; sai, proprio la pastiera casalinga. Un successo. La faccio così ancora oggi, con un metodo antico e tradizionale.

Mi sono iscritto all'Associazione pasticciere napoletani, i corsi mi hanno affascinato e così ho iniziato anche i primi concorsi. È in quel momento che ho scoperto la passione per il cioccolato. Mi sono iscritto al concorso nazionale con Perugia e ho vinto il primo posto per il "miglior cioccolatino italiano". Totalmente inaspettato, mi sono iscritto per tentare ma sapevo che al Nord che ci fosse maggiore cultura del cioccolato... e invece ho vinto. La Perugia ha organiz-

zato anche un gran galà, è stato meraviglioso, il premio più bello che abbia mai ricevuto. Ho partecipato anche alla selezione per il mondiale di Parigi e ho superato anche quella. Ho portato il mio lavoro già assemblato da Napoli, durante il tragitto si è rotto un pezzo e alla fine ho raggiunto il sesto posto. Anche questa è stata una grande soddisfazione, non è un concorso facile e c'erano davvero tanti professionisti. A Napoli poi, sempre nel mondo della cioccolata, ho vinto una medaglia d'oro per un altro primo posto. Tutto questo mondo mi appassiona. Ancora oggi, a 58 anni, mi sale l'adrenalina quando preparo un dolce. Il mio lavoro non mi stanca, non ci riesco a stancarmi. Mi soddisfa troppo.





Ricorda il primo prodotto che ha preparato?

Certo! Il rustico di pasta frolla ricotta e salame. Oggi è quasi scomparso nelle pasticcerie, all'epoca andava tantissimo. È un dolce-salato, io lo preparo ancora. Lo prendono più che altro persone di una certa età. Quello che mi ha sempre affascinato di più, però, è "O Babbà", con la crema di latte o di pastiera, con il caffè o con l'amarena: rappresenta la nostra attività da settant'anni. È il nostro cavallo di battaglia. La mia ricetta la tengo segreta, la conosce solo chi mi sta molto vicino, come mio genero. Un tempo si giurava di non dare le ricette segrete agli altri e io ancora oggi rispetto questa tradizione. Rispetto la ricetta segreta che ha portato avanti la nostra famiglia e che ha creato la nostra identità.

Quindi il babà è il dolce che ama preparare più di tutti, quello nel quale si riconosce e che assolutamente consiglierebbe?

Sì. È quello che ci dà la carica per fare tante cose, che ci soddisfa più di ogni cosa. Lo consiglio assolutamente. È particolare, non perché lo sappiamo fare meglio degli altri ma perché penso che abbiamo capito ciò che la gente vuole mangiare. A mio parere, prima di essere pasticciere, devo essere psicologo, capire i gusti delle persone. A qualcuno magari può non piacere, lo faccio con poco liquore. Credo che il babà si debba riconoscere dal sapore dell'impasto: se il liquore è troppo forte, si sente solo quello. È una questione di equilibrio e masticazione. Bisogna poter riconoscere i sapori e le materie prime. Se mangio il babà con crema di latte, devo sentire entrambe le cose: la pasta e la crema. Se questo non accade, allora non c'è gusto. L'equilibrio è fondamentale.

La sua pasticceria vanta una storia centenaria e dunque è ricca di tradizione. Come coniuga questa con l'innovazione?

Cerco di mantenere entrambe le cose. La tradizione però prima di tutto. In fondo è proprio la tradizione che ci ha portato nel mondo. Preparo anche dolci più moderni, ma giusto per farli, non li amo molto sinceramente. Non fanno parte della nostra cultura. Rispetto, comunque, il pensiero degli altri e quindi li preparo, mi faccio anche aiutare da ragazzi più giovani.

La pasticceria è un'arte, è un connubio tra creatività e tecnica, qual è la parte che la affascina di più?

La tecnica è importante perché ti permette di non commettere errori, ma la fantasia dev'esserci sempre se vuoi andare avanti. Le nuove generazioni guardano molto i dettagli, la precisione e la bellezza, ma la creatività non deve mancare. Mia moglie mi dice: "ma non ti fermi mai con il cervello?" e io le rispondo di no, altrimenti non esce più fantasia. Un tempo, per esempio, si usava il vapore della doccia per umidificare i panettoni, oggi esistono le celle di lievitazione. Più sicurezza, più professionalità, ma io uso anche un mio metodo, una novità. Ho inventato il panettone con lo spruzzino! Tu apri il panettone e lo spruzzi con un liquore - molto leggero - preparato da me. Se il panettone è al gusto di fragola, allora il liquore sarà alla fragola. Questo dà più umidità, più sapore e più odore. I clienti sono molto soddisfatti di questa idea. Ecco, io sto vendendo tanti panettoni proprio per questa fantasia. È la fantasia che è importantissima.



Ma qual è la soddisfazione che porta dentro?

Il babà

Quindi preferisce fantasia e creatività alla tecnica...

Sì, assolutamente. Ancora oggi alla mia età non mi stanco mai di creare e produrre fantasia.

In tanti anni di lavoro avrà avuto tante soddisfazioni. Quali sono quelle che ricorda con più fervore?

Tante. Per esempio, quando i turisti vengono con il telefonino, vengono proprio per me e dicono: “questo è Capriccio!”; è una grandissima soddisfazione. A chi viene, regalo un piccolo portachiavi con la stampa di un babà, un modo per dire “grazie per essere venuto da me”. Oppure... quando i clienti apprezzano, dicono: “mi sono consolato” o “soldi spesi bene”. Ecco, sono molto grato per questo.

Cioè, non un evento, un fatto, ma il suo dolce?

Sì esatto. Lo amo tantissimo, è quello grazie al quale sono chi sono. È ciò che mi rappresenta, mi ha dato tutto. Non c'è dolce che amo più del babà! Toglierei tutto, ma non il babà! Dico sempre a mia figlia e mio genero: “qualora doveste avere qualche difficoltà, qualora la vita o il lavoro si facessero difficili, qualora non si trovasse personale, togliete tutto e fate solo il babà. Non abbandonatelo mai”.



PT. 2 — PIZZA WORLD SHARING 2022

2ª edizione

LE MENZIONI SPECIALI!

Nato nel difficile periodo pandemico con lo spirito di condivisione di una passione - quella per la pizza - che non conosce confini, l'evento digitale Pizza World Sharing organizzato da Pizza e Pasta Italiana si è subito affermato con una propria identità ben definita nel panorama degli eventi dedicati al disco di pasta più amato al mondo.

In questa seconda edizione del contest, svoltasi nell'ultimo scorcio del 2022, si sono confrontati "a suon di video" nel pieno anonimato centinaia di iscritti da 23 nazioni. Ciascuno ha realizzato un breve filmato e alcune foto per presentare la propria ricetta, tra prodotti celebrativi della tradizione e straordinarie pizze d'autore. A tutti coloro i quali hanno aderito, cele-

brando lo spirito di condivisione e partecipazione che da sempre contraddistingue il Campionato Mondiale della Pizza, vanno i complimenti dell'Organizzazione. Tra tutti i partecipanti la giuria, formata da esperti del settore dell'arte bianca, ne ha selezionati 30, visionando i filmati nel più totale anonimato e decretando così i vincitori della Menzione Speciale del contest. A tutti loro è offerta inoltre la possibilità di partecipare gratuitamente alla gara di Pizza Classica della trentesima edizione del Campionato Mondiale della Pizza, che si terrà a Parma dal 18 al 20 aprile 2023. Un ringraziamento va ai Partner dell'evento, che hanno creduto nello straordinario spirito di comunità che contraddistingue i pizzaioli di tutto il mondo.



LA MIA PIOMBINO

Marcello Schisano
Mondo pizza (Livorno)

ITALIA



AUTUNNO

Gianfranco Michelan
Al Tamiso (Padova)

ITALIA



Leonardo Pozzuoli
Leviosa (Caserta)

ITALIA



Lorenzo Izzo

ITALIA



Calogero Sanfilippo

ITALIA



FRØYA

Elio Corsi
Eatly (Akershus)

NORVEGIA



Alex Guidetti
Ladri di Biciclette Pizza and
More Reggio Emilia (RE)

ITALIA



PIRI PIRI PIZZA

Steve Cobb

REGNO UNITO



SAPORI AUTUNNALI

Antonio Di Tella
Pizzeria All'angolo (MS)

ITALIA



GIRLY PIZZA

Yulia Shtefan

ITALIA



CAPRESE 2.0

Danny Aiezza

SVIZZERA



CATERINA

Luigi Vurchio
VIRGO - Esperienza in
Purezza (BT)

ITALIA



Stefano Pregnolato
Dell'Attore

SVEZIA



TRAMONTO ROSSO

Michela Carbone
Pizzeria Napoli (Torino)

ITALIA



Francesco Tasca

ITALIA

pesce & pasta:

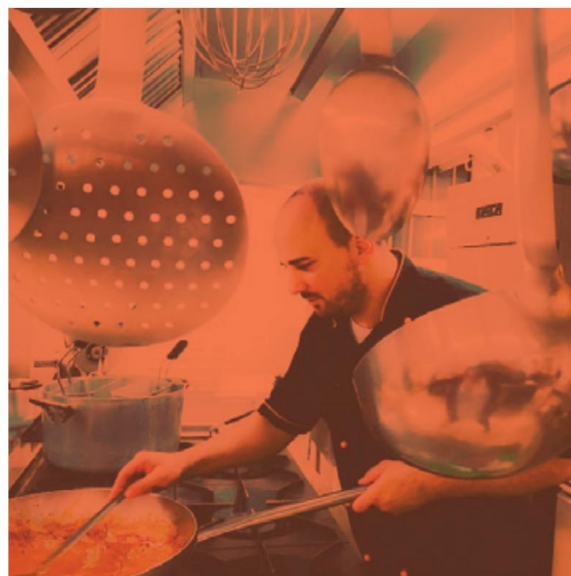


il connubio
perfetto
di Statiola

di Noemi Caracciolo

“Nella vita a volte sono dei semplici episodi che cambiano le direzioni”

Una frase di Domenico Fedele, breve, ma sicuramente vera. O almeno lo è stata per lui. Un uomo che da bambino mai avrebbe immaginato di diventare uno chef. Una storia, quella di Statiola, che nasce da un'intuizione: un connubio tra produzione artigianale di pasta fresca e ristorazione: prodotto e mangiato! Un'idea che ha decisamente dato i suoi frutti. Abbiamo intervistato lo chef e produttore per saperne di più!



Raccontami chi è Domenico Fedele e quando nasce la tua passione per la cucina

"Ho frequentato il liceo scientifico, ho preso il diploma, avevo intenzione di continuare con l'università e mi ci sono anche iscritto: un'esperienza che si è conclusa subito. Non era la mia vocazione e l'ho capito immediatamente, avevo appena diciotto, diciannove anni, l'età da diploma insomma. Ho lavorato in cucina, sai, quei classici lavori estivi che fai quando sei giovane. Ho deciso di non continuare con altre esperienze, mi sono iscritto ad un corso alberghiero serale, ad Agliano Terme in provincia di Asti, grazie anche all'appoggio di alcuni zii. Ottocento ore di corso, 400 di stage e 400 di scuola, dalle due alle dieci di sera. Una vera full immersion. Eravamo pochi iscritti, quindi gli chef ci seguivano attivamente e molto da vicino: davvero un bel corso. Da quel momento, ho intrapreso varie esperienze lavorative e non mi sono più fermato.

Il tempo passava, il mio interesse maturava e cresceva insieme all'esperienza.

Mi sono ritrovato in un mondo che sembrava fatto apposta per me. Un mondo nel quale mai avrei creduto di trovarmi, quello della cucina e della ristorazione. Un lavoro che porta a fare molti sacrifici e rinunce. All'inizio magari non te ne rendi neppure conto ma dopo dieci, quindici anni, ti guardi indietro e ti accorgi di ciò che ti sei perso. È chiaro che ci sono i periodi di riposo - certo - ma come si suol dire "mentre gli altri si divertono, tu lavori". In quella fase di gioventù, tra i diciotto e i ventisei anni, gli amici magari son lì a farsi i gavettoni e tu a lavorare ma sono scelte di vita. Nel 2016 abbiamo aperto Statiola proprio sul mare, a Bagnara. All'epoca eravamo proprio sconosciuti, io nella zona mancavo da un bel po' di anni. È stata una vera e propria novità quella che abbiamo portato."





**Statiola è un ristorante/pasti-
cio. Come ti è venuta l'idea
di creare un connubio tra
questi due elementi e perché?**

"Statiola nasce dall'idea di voler fare qualcosa di diverso e innovativo, dalle nostre parti non ci sono ristoranti-pastifici."

Abbiamo voluto creare una vera particolarità per l'epoca e il luogo: produrre pasta fresca nel ristorante stesso.

L'idea è anche frutto delle mie esperienze: sono sempre stato il capopartita dei primi, della creazione di salse e pasta. Durante una delle ultime esperienze, a Riccione, preparavo pasta fresca tutti i giorni. Mi è rimasta quella manualità. Poi è chiaro, l'esperienza la fai tua, ti resta dentro come se facesse parte del tuo essere. Cucinare e creare in "quel" modo, senza ricorrere a prodotti già pronti. È ovvio che un prodotto del genere è una garanzia, una peculiarità che viene molto apprezzata e si nota subito in un ristorante."



**A tuo parere, proporre pasta
artigianale è uno degli ele-
menti che induce il cliente a
tornare nel tuo ristorante?**

"Sì. Sopraggiunge proprio anche a te la voglia di far venire appositamente il cliente perché trova la pasta fresca prodotta in loco, un prodotto che non compri da altri. Nel piatto lo senti che è un prodotto artigianale, appena fatto e non uno che segue linee di pastorizzazione, che contiene addensanti o comunque elementi utili alla conservazione. Il cliente sente e apprezza molto la freschezza del prodotto. È chiaro che quest'ultimo va consumato entro certi limiti e, infatti, seguiamo l'andamento del lavoro per la preparazione: in base alla stagione, la produzione aumenta o diminuisce."



Freschezza



**In base alla tua esperienza,
come pensi che sia accolta e
considerata oggi la produzio-
ne artigianale?**

"È una produzione che viene sempre ricercata."

Oggi la società è saturata di marchi e prodotti non artigianali; considerando che oggi tutti i nutrizionisti e gli esperti dell'alimentazione consigliano di consumare cibi sani, a km zero e bio, diciamo che la richiesta è molto ampia.

È anche una questione delicata per noi. Il cliente che viene a trovarci è consapevole che produciamo con prodotti sani, che non ricorriamo ad aziende estere, che le nostre farine - ad esempio - sono di alta qualità e provengono dalle nostre zone. Dunque, dobbiamo saper rispettare le richieste e continuare a essere una garanzia. L'intuizione di produrre e al contempo proporre è stata ottima, mi toglie tanto tempo, ma dà anche delle belle soddisfazioni. Ecco, uno dei problemi principali oggi è questo: risulta difficile trovare aiuto nella produzione di pasta o in cucina. Anni fa pensavo fosse un lavoro per il quale i giovani si sarebbero dimostrati propensi ma in realtà, negli ultimi anni, soprattutto post-Covid la situazione è molto cambiata. Probabilmente sono state riscoperte abitudini alle quali prima non si pensava granché."



Tradizione



"Statiola" è un termine interessante, cosa signi ica e come mai proprio questo nome?

"È un nome dialettale non proprio calabrese, ha origini sicule. Indica la stadera, un'antica bilancia che usavano sia gli agricoltori che i pescatori.

*A*vevamo una vecchia *statiola* a casa e, mentre cercavamo un nome, l'occhio ci è caduto proprio sopra.

Lo abbiamo scelto così, quasi per caso, ma è stato ottimo. È un nome che unisce entrambe le attività del locale, rispecchia al contempo la realtà della ristorazione e del pastificio. Sarebbe stato complicato trovare qualcosa che rispecchiasse allo stesso modo le due cose insieme. Inoltre, è anche utile in altri termini, ti ci identifichi come posto, sai, senti dire: "andiamo alla statiola". Un nome particolare che comunque denota due attività che si svolgono nello stesso locale."

Parlami della tua cucina, dimmi cosa vuoi trasmettere attraverso di essa e qual è il piatto al quale sei più legato

"La mia cucina è a base di pesce. Ho provato a proporre qualcosa di alternativo anche di terra ma i clienti richiedono sempre il pesce fresco.

*N*on propongo ricette molto ricercate, piuttosto antiche ricette delle nostre zone come le alici "mbuttunate" ripiene servite con salsa al pomodoro fresco, le cotolette di spatola (pesce sciabola), il maccheroncino trafilato alla ghiotta di pescespada, (salsa con pomodoro, capperi e olive) o il trancio di pescespada alla bagnarota, con pomodoro olive, capperi, cipolla e prezzemolo.

Tutte ricette che fanno parte della nostra tradizione culinaria. Il cliente apprezza tantissimo. Pesce fresco e pasta fresca sono un connubio perfetto. Davvero una di quelle caratteristiche che ti contraddistinguono e inducono le persone a tornare. Con i primi piatti andiamo fortissimo. Attraverso il nostro menù cerchiamo di trasmettere a tutti la voglia di non abbandonare le tradizioni, teniamo sempre conto però delle innovazioni tecnologiche soprattutto nella preparazione."



Innovazione





Quindi mi pare di capire che dal punto di vista della pietanza in sé prediligete la tradizione, mentre dal punto di vista della preparazione l'innovazione?

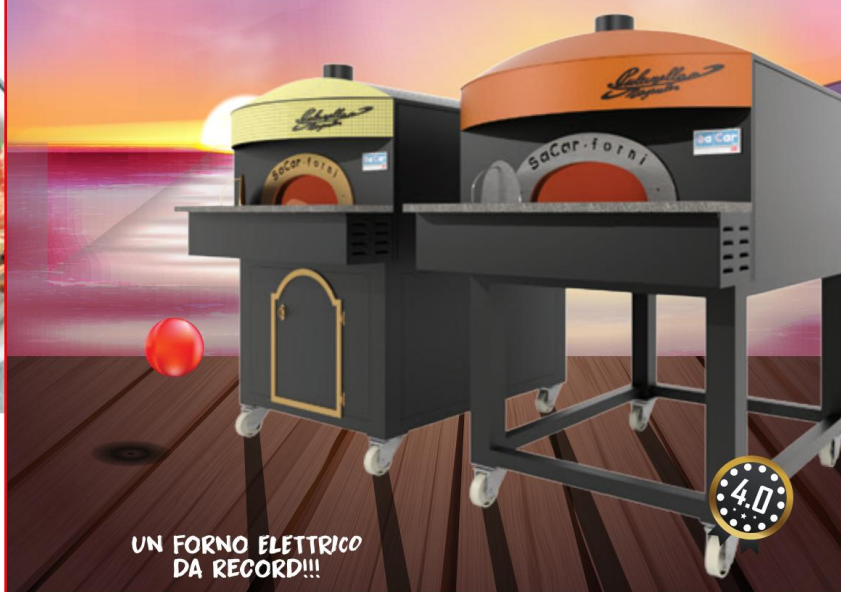
"Sì esatto. L'innovazione è importante da questo punto di vista. Soprattutto per i metodi di cottura più innovativi e salutisti. La tecnologia, per esempio, aiuta a mantenere quelle sostanze nutritive che prima magari si perdevano. Il prodotto è più integro, più piacevole al palato, più digeribile ecco. Quindi, da un lato seguiamo le nuove indicazioni che arrivano dagli esperti, dall'altro manteniamo salde le nostre vecchie radici culinarie. Proponiamo al cliente un prodotto sano e sorprendente, da un punto di vista sia visivo che gustativo.

Il nostro cliente difficilmente richiede cose più "innovative", è chiaro che bisogna innanzitutto capire cosa eventualmente s'intende per innovativo. Oggi la "cucina" è talmente diffusa che trovi quasi tutto da tutti. La differenza la fanno i dettagli. Il cliente lo sa, tradizione e qualità, in ogni caso bisogna rispettare determinati standard. Certi piatti sono quello che sono e richiedono una determinata disciplina."

LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



UN FORNO ELETTRICO DA RECORD!!!

PULCINELLA NAPULE BABY

Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA NAPULE 2T

Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



VULKANOS

Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas.

PER I FEDELI ALLA TRADIZIONE



VULKAN

Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.

PER GLI AMANTI DELLE INNOVAZIONI

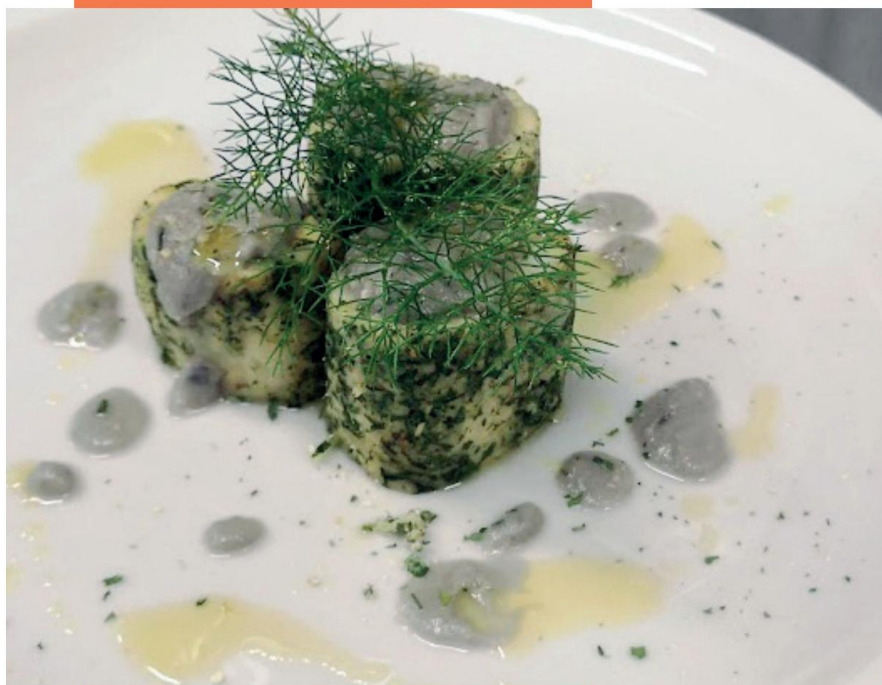


SaCar Forni s.r.l.
www.sacarforni.it
info@sacarforni.it



E quindi il piatto al quale sei più legato è...

"Fosse per me direi: tutti! In realtà però sono legato maggiormente ai piatti ai quali sono legati i miei clienti. Per esempio, la maggior parte è affezionata alla nostra pasta ripiena di pesce spada che proponiamo con una crema agli scampi oppure ai tagliolini con l'astice. Molti non mangiano se non li trovano. Il primo piatto è davvero ciò che ci contraddistingue. Ecco, questi sono i piatti che non possono mancare, quelli che mi hanno fatto notare, quelli che "devono" esserci."



Disciplina

A cura della redazione

Il lato dolce, di Iginio Massari



Prezzo di copertina: € 20,00
Edizioni: Solferino

Iginio Massari è il Maestro indiscusso della pasticceria tricolore. Prima di lui, è difficile stabilire quale e quanta attenzione sia mai stata data al “lato dolce” della cucina. Il nome stesso riservato a questa portata nei menù, dessert, ne è un indice importante. Dessert sta infatti per *deservir*, ossia sparecchiare, perché in origine era considerata l'occasione per liberare la tavola dalle stoviglie del pranzo e della cena, offrendo all'avventore un buon ricordo della propria esperienza.

Di fatto, dunque, il dolce di fine pasto è stato per lungo tempo nella ristorazione qualcosa con cui “togliersi il pensiero”, prima di servire il conto. Massari tutto questo lo sa bene, perché ha iniziato la sua ormai lunghissima carriera in un panificio di Brescia, dove ha conosciuto sia i lievitati quotidiani che i cosiddetti “grandi lievitati”.

***Il libro “Il lato dolce”
è la sua autobio-
grafia, attraverso la
quale si ripercorrono
storie e aneddoti che hanno
costellato gli ultimi 50 anni
della gastronomia del
Bel Paese.***

La storia parte da Brescia, la sua città natale. È lì infatti che, quasi come un segno del destino, il piccolo Iginio cadde in una bacinella di crema, quasi come una delle celebri foto di Anne Geddes.

Incontriamo poi Iginio in Svizzera, dove impara l'arte del croissant francese e, attraverso una galleria di raffinate creazioni, viaggia tra l'Europa e l'Italia, scoprendo i segreti della Sacher viennese e dei macaron parigini, dalla pastiera napoletana e del mitico panettone milanese.

Massari non è nato grande ma lo è diventato, passando per grandi aziende come Bauli, dove ha ricoperto il ruolo di responsabile dell'innovazione qualitativa ed ha approfondito le proprie conoscenze sulle paste lievitate ma anche alla Star, in veste di dirigente tecnico del settore artigianale e industriale dal 1969 al 1971.

***Quello di Massari è dunque
un viaggio senza sosta, caratterizzato dalla curiosità
che non lo ha mai abbandonato nel corso degli anni.***

E il suo libro, uscito nel 2019, è un invito alla riflessione per chiunque pensi che la cosiddetta “gavetta” sia un'esperienza in via d'estinzione.





Dal boom della pinsa romana alle crescenti conferme nel segmento gourmet, la pizza è – letteralmente – sulla bocca di tutti. E il favore dei consumatori di tutto il mondo si riflette nei numeri di mercato: secondo dati dell'analista di settore Businesscoot, il piatto più iconico della tradizione gastronomica italiana dà vita a un mercato globale che raggiungerà il valore di 233,36 miliardi di dollari

nel 2023, grazie a una crescita del 10,17% dal 2019. Un settore, quindi, che si dimostra resiliente e che ha saputo lasciarsi alle spalle la battuta d'arresto legata alla pandemia.

Ma chi sono gli estimatori cosmopoliti della pizza? Secondo la ricerca, a rendere così trendy la pizza contemporanea nel mondo è soprattutto la crescente popolazione urbana giovane, che trova riscontro alle sue esigenze in un aumento dei franchising

dedicati. Nel suo Paese d'origine, l'Italia, il mercato registra una produzione giornaliera di oltre 8 milioni di pizze – ovvero, ogni giorno circa un italiano su sette mangia una pizza – generando un fatturato di 15 miliardi di euro l'anno che, con il valore dell'indotto, supera i 30 miliardi di euro. In Italia 8 pizze su 10 sono preparate da ristoranti, mentre il surgelato rappresenta il 20% del mercato.

HOST MILANO, TORNA NEL '23 LA FIERA DELL'OSPITALITÀ CHE VALORIZZA LA PIZZA CONTEMPORANEA





Ed è solo uno l'appuntamento per chi, dall'Italia come dall'estero, vuole incontrare i migliori produttori italiani e internazionali di macchinari, ingredienti, prodotti e servizi per il mondo pizza, oltre che per scoprire in anteprima novità, dati e nuove tendenze grazie a un palinsesto di eventi e competizioni senza confronti: HostMilano, la manifestazione leader mondiale nell'ospitalità professionale, che si terrà a fieramilano dal 13 al 17 ottobre 2023.



HOST MILANO DAL 13 AL 17 OTTOBRE 2023

A Host 2023 la pizza in tutte le sue declinazioni sarà protagonista dell'area Bakery, Pizza, Pasta, sinergica con la Ristorazione Professionale. Nuove tecniche di lavorazione, cottura e conservazione per preparare al meglio grazie a soluzioni naturali, genuine e innovative – dal gluten free, alla farina gourmet, alla cucina “alternativa” – che vedono il cibo come avanguardia di una cultura del gusto. A potenziamento delle proposte lungo il percorso espositivo, momenti di formazione e competizione, oltre ad approfondimenti tematici, in un fitto calendario di appuntamenti che includono anche i trend di mercato, le ultime tecnologie, i format più innovativi. Per anticipare il cambiamento e orientare le svolte che definiranno i sapori del futuro.

Tra le competizioni, da non perdere i campionati europei e di grande interesse anche “il Laboratorio FIPE” – che presenterà buone pratiche, relazioni, incontri, workshop e servizi innovativi dedicati – oltre ai seminari a cura di FCSI, che anticiperanno il futuro dell'ospitalità, e la Food-Technology Lounge promossa da ANIMA, uno spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi sulle tecnologie di Food e Ho.Re.Ca. Made in Italy.





C'È UNA _____
NOVITÀ. ED È
_____ ECCELLENTE.



Cereal Pizza è la nuova miscela per pizza della nostra Linea Origine, con farina Tipo "1" con semi e cereali, **FONTE DI FIBRE**, naturalmente **FONTE DI FOSFORO E TIAMINA (VITAMINA B1)** che contribuiscono al normale **FUNZIONAMENTO DEL METABOLISMO ENERGETICO**. Una miscela, altamente performante dal profumo e dal gusto intenso e originale, consigliata per tutte le tipologie di pizza e focaccia ricche di sapore.

TI ASPETTIAMO AL SIGEP. VIENI A TROVARCI
DAL 21 AL 25 GENNAIO 2023, HALL B5 D5 STAND 004

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO



Produttori Specialità Alimentari

Sei davvero disposto a scegliere?

SALATO



**PIZZA CON POLPO GRIGLIATO,
STRACCIATELLA E
SALSA MANGO, CURRY E ZENZERO**

DOLCE



**CHEESECAKE CON
COULIS DI MANGO
E SABLAGE DI NOCCIOLA**